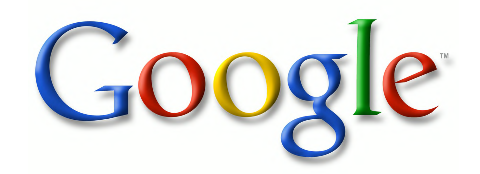


This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

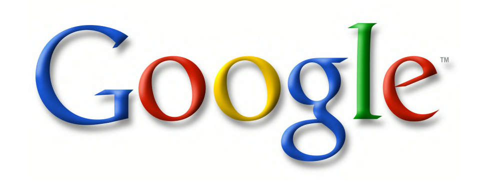
Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

3 3433 06183804 5

LE MENAGE DE LA VILLE ET DES CHAMPS, ET LE JARDINIER FRANÇOIS

ACCOMMODEZ AU GOUT DU TEMS;

Ou la maniere facile d'aprêter tout ce qui est necessaire pour l'usage de la vie, & de cultiver parfaitement les Jardins fruitiers, potagers & à fleurs.

Avec un Traité de la Chasse & de la Pêche.

Ouvrage utile à toutes sortes de Personnes.

Par le Sieur LIGER.



A BRUXELLES,
Chez JEAN LEONARD Libraire-Imprimeur, ruë de la Cour. 1712.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE.

22765B



PREFACE.

TOut ce que cet Ouvrage contient eſt tres-neceſſaire, c'eſt un Ménage dont on peut fort bien ſe ſervir à la Ville & à la Campagne; la pratique en eſt aiſée, tres-divertiſſante, & outre cela des plus profitables; on y aprend tout ce qui regarde l'œconomie d'une maiſon tant pour le commun, que pour tout ce qui concerne les maîtres.

Les Dames y trouveront dequoi s'y divertir agréablement, ſoit par la diverſité des choſes qu'elles ſe plaiſent à faire à la Ville & à la Campagne, comme pâtiſſerie de differentes ſortes, liqueurs, confitures, & quantité d'autres mêts ſemblables, ſoit par l'agrément qu'elles ont d'en regaler leurs amis, ou de manger elles-mêmes ce qu'elles y aprêtent.

Ce Livre a dequoi contenter les bons Ménagers, il les inſtruit à bien faire du vin, ce qui n'eſt pas une choſe ſi facile à pratiquer qu'on ſe l'imagine: Il faut de l'experience pour en juger, être formé à l'uſage des lieux qu'on habite, & au fait particulier de ces ſortes de manœuvres, ſans cela & un peu de

39x638

raiſonnement, avec beaucoup d'attention, on ne fait rien que de tres-groſſier : il eſt facile de ſe perſuader la conſéquence qu'il y a de ſe bien acquitter de cet emploi ; voilà en ſubſtance ce que contiennent le premier & le ſecond Livre ; voyons ce que renferme le troiſiéme.

On y verra un Cuiſinier, ou l'art de faire la cuiſine ; il y étoit déja, dira-t-on, il eſt vrai, mais quelle cuiſine ! Une cuiſine du tems de Jean de-Vert, où les goûts étoient dépravez, & pour mieux dire, où l'on ne ſçavoit pas diſcerner le bon d'avec le mauvais, toutes ſortes d'ingrediens y étant mis ſans jugement ni raiſon.

Ce n'eſt donc plus cela, c'eſt un cuiſinier qui n'oublie rien de tout ce que l'art peut aprendre pour rendre les mêts ſucculens & de bon gout ; il eſt vrai, qu'il s'eſt borné à quelque choſe de moins qu'il ne faut pour dreſſer des repas de Princes & de gros Seigneurs ; mais auſſi on peut dire que s'il s'eſt accommodé aux Bourgeois, il s'eſt encore là-deſſus de beaucoup ſurpaſſé, afin de ſe rendre utile aux perſonnes qui ne s'en tiennent pas à une ſi petite table, outre que parmi les premiers, il y en a qui ſont bien-aiſes, & quelquefois obligez de donner des repas qui paſſent une dépenſe mediocre, & alors comme ils peuvent avoir tout ce qu'il faut,

il eſt bon qu'un cuiſinier, une cuiſiniere, ou autre prépoſé pour cela, ſçache l'employer avec eſprit, afin de s'en faire honneur.

Et pour donner quelques legeres idées de ce grand qu'on recherche dans les repas, on a jugé à propos de donner là-deſſus quelques inſtructions, qui puiſſent ſatisfaire ceux qui achêteront ce Livre pour s'en ſervir: on y eſt même entré en detail de certains termes propres à la cuiſine, afin de parler là-deſſus juſtement, & d'entendre ceux qui s'en ſervent: on verra encore à la fin de ce traité des modelles de tables ſervies.

C'eſt à preſent le Jardinage dont il eſt queſtion, & qui compoſe le quatriéme Livre de nôtre Ménage de la Ville & des Champs. C'eſt ce Jardinier François en reputation depuis ſi long-tems, & qui a ſervi de regle à tant d'amateurs de Jardins: ce Jardinier qui a été le Coryfée de ſon ſiecle, où les Jardinages étoient ſans façon, & où, pourveu qu'on ſceut ce que c'étoit que cultiver un melon ou planter un choux avec quelque proportion, on ſe croyoit le plus habile Jardinier qu'il y eût, tandis qu'on ne pourroit paſſer aujourd'huy tout au plus que pour un vrai Maraîcher: mais à preſent que le Jardinage eſt dans ſon plus haut point, ce n'eſt plus cela, on ſçait maintenant bien des choſes qu'on ignoroit autrefois, c'eſt pour-

quoi on a laissé tout ce qu'il y avoit de bon dans ce Jardinier, on l'a accommodé au goût du tems, on y a augmenté beaucoup de choses agreables dans la pratique, enfin on a taché de le rendre digne de la curiosité de tous ceux qui aiment veritablement le Jardinage.

La culture des fleurs, des arbustes & arbrisseaux n'y est point oubliée, on y traite de la taille des arbres fruitiers, on y donne des listes des fruits de toutes sortes, & qui meritent le mieux l'attention & les soins des plus affectionnez en cela; ainsi l'on peut dire que les plus delicats y trouveront leur compte.

Ce même Livre parle encore des divertissemens qu'on a coûtume de prendre à la Campagne, tels sont les Chasses de plusieurs sortes, tant de bêtes à quatre pieds que des oiseaux en general; on y trouvera aussi quelques secrets pour la Pêche. Il est vrai que ce ne sont que des idées legeres qu'on en donne, mais qui suffisent assez pour joüir pleinement de ces plaisirs: ce ne sont pas toûjours les grands discours qui instruisent le plus, puisque l'experience nous fait connoître souvent qu'un précepte renfermé en peu de mots, s'insinue mieux dans l'esprit de ceux qui veulent s'en instruire; voilà ce qu'on a crû devoir dire pour l'apologie de ce Livre, & on a lieu d'esperer que toutes les personnes qui aiment la Ville & la Campagne seront satisfaites.

TABLE DES CHAPITRES ET DES MATIERES.

LIVRE PREMIER.

LIVRE SECOND.

CH. III. *Des Confitures séches, & Pâtes sucrées de plusieurs sortes.* 78

CH. IV. *Des Conserves & Massepains.* 87

CH. V. *Compotes de plusieurs sortes.* 98

CH. VI. *Des Confitures au moût ou vin doux, au miel & au cidre.* 106

CH. VII. *Des Confitures au sel & au vinaigre.* 111

CH. VIII. *Des fruits secs, & la maniere de les secher.* 115

CH. IX. *Du Laitage.* 121

LIVRE TROISIE'ME.

CH. VII. *De la Viande de Boucherie, & de la maniere de la déguiser.* 181

CH. VIII. *Du menu Gibier : instructions sur les aprêts qui lui conviennent.* 204

LIVRE QUATRIE'ME.

LE JARDINAGE,



Table des Chapitres & des Matieres du Traité des Chasses & de la Pêche.

Fin de la Table.

LE MENA-



LE MÉNAGE DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

Du Pain & de tout ce qui peut contribuer à le bien façonner.

ON commence cet ouvrage par le Pain & la maniere de le bien faire, comme étant le plus necessaire de tous les alimens dont l'homme a besoin pour se nourrir : c'est un Art qu'il est bon de sçavoir à la Ville & à la Campagne, & tel croit y réüssir bien souvent, qui ne fait la chose qu'à moitié. C'est le tout que

de bien façonner du pain quand on veut se mêler d'en paîtrir; il est à la verité des Païs où l'on fait de meilleur pain qu'en d'autres; mais nous voyons souvent que dans des endroits, on est redevable de cette bonté aux eaux, & non pas à l'industrie des ouvriers; puisqu'il s'y en trouve d'ailleurs d'aussi experimentez, & qui n'ont pû y réüssir. Comme par exemple, les Boulangers de Gonesse auroient beau venir à Paris faire du pain, il ne seroit jamais si bon que sur le lieu: c'est ce qu'on a éprouvé plusieurs fois: ainsi il est inutile de s'entêter de vouloir faire ailleurs du pain aussi exquis qu'on en fait en certains lieux, qui possedent seuls le secret de le rendre particulier en son espece.

Du Choix des Bleds propres à faire du pain.

Pour faire de bon pain il faut avoir de bon bled. Le bled *froment* bien net, bien nourri, & de belle couleur, est celui qu'on doit préferer aux autres grains; quand on achete du froment, il faut prendre garde qu'il ne soit point ridé, qu'il sonne bien dans la main quand on le fait sauter, si ce bled rend un bruit sourd, c'est une marque ou qu'il a germé, ou qu'on l'a mis renfler dans l'eau pour le mieux vendre. Il faut laisser ce grain & ne s'en point charger,

Le froment qui croit dans les terres pierreuses & legeres, & dont le tuyau est gros & fort, est bien meilleur à faire du pain, que celui qui vient dans les fonds humides & froids, & qui a son tuyau tres-foible.

Le bled nouveau donne toûjours une plus belle couleur au pain, & en rend la croûte bien plus ferme que le bled vieux; mais aussi il rend plus de son, à cause que n'étant pas encore déchargé de certaines parties grossieres qui s'embarrassent sous la meule du moulin, ces parties ne se broïent qu'imparfaitement; ce qui ne se remarque pas si abondament dans le bled vieux, qui en est dégagé d'une partie par le mouvement qu'on lui a donné dans le grenier, & la fermentation qui s'est faite au dedans de ce grain.

Nous avons encore le *Meteil*, qui est un composé de froment & de seigle, il y en a de plus gras l'un que l'autre, c'est à dire, où le froment est en plus grande quantité; car quand le seigle y est plus abondant, on dit pour l'ordinaire, que ce meteil est maigre, ainsi il y a du choix, mais l'œil décide aisément de cela.

On fait aussi du pain de *Seigle* tout pur, il est fort en usage en certains Païs, même chez les plus gros Seigneurs, & il y a encore des Dames qui affectent d'en manger pour avoir le tein frais: Ce pain n'est pas mauvais quand

il eſt bien façonné & cuit à propos.

Les pauvres gens à la Campagne font du pain *d'Orge* pur, ou d'orge mêlé de pois, d'avoine & de veſſe, & on appelle cela de la *Mouture*. Ce pain n'eſt pas des plus excellens; mais bien-heureux qui en a dans les années que le bled èſt cher.

Du Moulage des Bleds.

Pour le Moulin il n'importe qu'il ſoit à eau ou à vent: mais il faut toûjours choiſir celui qui moût le plus vîte; parce que cette rapidité de mouvement écache mieux le bled, ſans moudre le ſon, que ne fait celui qui eſt lent à travailler.

Le moulin rebatu de nouveau, rend la la farine mêlée d'un petit gravier qui ſe trouve ſous les dents quand on en mange le pain; ce qui eſt fort deſagréable, ainſi il ne faut pas ſe preſſer de moudre quand cela arrive, on doit, s'il ſe peut, laiſſer paſſer devant ſoi un ſeptier de bled.

Ceux qui ont le moïen, & ſelon que leur famille eſt plus ou moins nombreuſe, doivent par bonne maxime de ménage, mettre du bled au moulin autant qu'il leur en faut, du moins pour ſix ſemaines ou deux mois, la farine vieille moulüe, fait beaucoup plus de profit que la nouvelle.

On conſerve cette farine dans des huches,

ou dans des futailles accommodées exprés, & que quelques-uns appellent pour cela, *Farinoires* : Ces vaisseaux doivent être bien fermez, tant pour la propreté, que pour garentir la farine de l'évent. Les grandes chaleurs lui sont contraires, & dangereuses à y engendrer des mites, qui sont des petits insectes qui gâtent la farine; pour prévenir cet inconvenient, on la met à la cave ou en un autre lieu frais, elle s'y conserve parfaitement bien, & sans y contracter aucun goût desagréable.

De la Construction d'un bon Four, & comment le chaufer.

Comme les Fours sont fort communs à la Campagne, & qu'il n'y a point de maison qui n'en soit fournie, il est besoin que le corps en soit épais, & d'une bonne maçonnerie. On le construira étroit d'entrée, bas de Chapelle, afin de ne point consommer tant de bois en le chaufant, & lorsqu'il sera fait, on le chaufera bien également par tout, & de longue main, pour obliger la chaleur à penetrer dans les murs; cela en ôte une certaine humidité qui fait bien souvent que le four ne chaufe qu'imparfaitement tant qu'elle y reste.

Pour bien chaufer un four, il n'est rien de meilleur que les éclats de gros bois sec, & particulierement de hêtre, ils le chaufent

mieux que le fagot, ou autres matieres dont on se sert pour cela, à cause qu'elles rendent trop de cendres, qu'il faut souvent ôter de dessus l'âtre pour le chaufer bien également; cependant où le hêtre n'est pas commun, on ne laisse pas que de bien chaufer le four, & dans les Païs même où le bois est rare, l'on emploïe pour cela de la paille ou des bruyeres, que les pauvres gens de la Campagne vont amasser les matins, il est vraï qu'elles ne font point dans un four qu'on chaufe, un si bon effet que le bois, mais un tel chaufage ne laisse pas que de donner du pain & du gâteau cuit assez à propos; Il faut s'accommoder aux lieux où l'on est, sans s'embarrasser du reste. L'âtre du four doit toûjours être construit de terre franche plûtôt que d'être pavé ou quarelé, quoiqu'on en voïe beaucoup dans ce goût-cy.

Comment façonner le pain.

C'est ici une science dont il est bon que la plûpart des femmes soient bien instruites, & telle se persuade y être habile, qui ne fait en cela chose qui vaille. Parlons d'abord du *Pain commun*, puis nous viendrons à d'autres qui seront plus délicats.

Les eaux dont on se sert pour paîtrir le pain peuvent être de riviere, de fontaine, de puits, de cisternes ou de pluye, selon que

les lieux où l'on est peuvent en fournir ; & il est même des Païs où l'eau est si rare, qu'on met en usage l'eau de mare pour paîtrir du pain.

L'eau supposée, & telle qu'on la puisse avoir à sa disposition, vous aurez de la farine de meteil mêlée d'une cinquiéme partie de celle d'orge, cela fait un bon pain pour le domestique, lorsque ces farines sont passées au gros blûteau.

Ensuite vous prenez d'abord de cette farine de quoi faire un levain, c'est-à-dire environ la sixiéme partie du total de la farine que vous voulez employer pour la fournée, puis vous couvrez ce levain de farine ; il faut pour bien faire qu'elle fermente l'espace de six ou sept heures.

On observera qu'il faut que l'eau en hyver soit chaude, de sorte qu'on n'y puisse presque point souffrir la main ; au lieu qu'en Eté il suffit qu'elle soit un peu tiede ; & ainsi à proportion dans les autres saisons.

Quand on juge que le levain a assez fermenté, on prend le reste de la farine destinée pour la fournée, on y met le levain, on délaye bien le tout ensemble, on le paîtrit de même, & on brasse longtemps la pâte en la tenant assez ferme, afin que le pain en profite davantage ; car plus la pâte est molle, plus le pain est leger, & ce n'est pas l'avan-

tage du Maître, parce qu'alors il s'en fait une bien plus grande consommation.

La pâte étant bien paîtrie; on la retourne dans la huche, ou dans le paîtrin, c'est la même chose, mettant le dessus dessous, il est bon d'enfonçer le poing dans le milieu de la pâte jusqu'au fond de la huche en deux ou trois endroits, & de la bien couvrir d'une couverture, ou autre chose capable de l'entretenir toûjours chaude.

Aprés avoir executé soigneusement tout ce qu'on vient de dire, & qu'au bout de quelque temps, (plus en Hyver moins en Esté,) on a visité sa pâte, & qu'on trouve que les trous qu'on avoit faits sont entierement remplis, qui est une marque que la pâte est assez revenuë, on se met en devoir de chaufer le four; mais pour cela, il est bon que ce soit une personne qui le fasse, tandis qu'une autre a soin de la pâte, qu'elle la divise par morceaux pour en former des pains, qui sont d'environ seize livres chacun, plus ou moins, il n'importe, cela ne contribuë rien à la façon du pain; car il est presque impossible qu'une seule personne puisse entendre au four & à la pâte, sur tout quand la fournée est grosse.

Cette pâte étant bien maniée & tournée en pain, on la couche sur une nape étenduë sur une tournoire, ou sur une grande table

qui ſoit propre, prenant garde de ne point aprocher les pains trop prés les uns des autres, en ſorte qu'ils ſe baiſent, cela produit un mauvais effet, & un pain qui étant tiré du four, n'eſt tout entouré que de baiſures, qui n'a ni mie ni croûte, mais une pâte dont le goût eſt deſagréable.

Lorſque le four eſt chaud, ce qui ſe remarque qu'en frottant un bâton contre la chapelle, il en ſort de petites étincelles de feu; on ceſſe d'y brûler du bois, & on en ôte les tiſons & les charbons; ſoignant ſeulement à ranger quelque peu de braiſe à un côté prés la gueule du four, pour entretenir toûjours un peu la chaleur dont il a beſoin pour cuire le pain.

Il faut bien nettoyer le four avec le fourgon, puis avec la patroüille, qui pour l'ordinaire eſt faite de vieux torchons de linge; on la trempe bien dans l'eau claire pour cela, & on la tord aprés, puis on s'en ſert comme auparavant.

Quand le four a été bien patroüillé, on le bouche un peu pour lui laiſſer ralentir ſon ardeur qui noirciroit le pain, & peu de temps aprés, on l'ouvre pour y enfourner le plus promptement qu'il eſt poſſible, obſervant de ranger les plus gros pains au fond, & autour du four, finiſſant d'enfourner par le milieu.

On doit bien prendre garde en chaufant le four, de ne point brûler le bois par tout en même-temps, mais de le chaufer tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Le pain étant enfourné, vous boucherez bien le four de son couvercle, & l'étouperez bien autour avec des linges moüillez pour lui bien conserver sa chaleur : Quatre heures aprés, qui est environ le temps necessaire pour cuire le grós pain, vous en tirerez un, pour voir s'il est assez cuit ; ce qui se reconnoît par dessous, en y frapant du bout des doigts.

Si ce pain resonne & qu'on trouve qu'il resiste beaucoup, il sera temps de le tirer, sinon, vous le laisserez encore quelque espace de temps, jusqu'à ce que vous en jugiez la cuisson parfaite. Il est dangereux que le pain reste plus long-temps qu'il ne faut dans le four ; car pour lors il rougit, ce qui lui donne un goût trés-desagréable.

Le pain n'est pas plûtôt tiré, qu'on le pose sur la partie la plus cuite, afin qu'elle s'assouplisse en refroidissant : Il arrive quelquefois qu'il a trop de chapelle, c'est-à-dire, que la croûte de dessus s'est trop élevée, ce qui lui provient de la cendre qu'on a negligé d'ôter en chaufant le four ; alors on met ce

pain le dessus dessous: S'il est également bien cuit, on l'apuye contre le mur, observant de le placer sur le côté le plus cuit.

Laissez bien aprés cela refroidir ce pain avant que de l'enfermer: soignez toûjours de le mettre sur le côté dans les huches; afin qu'étant ainsi rangé, il ait de l'air également par tout. Il faut avoir soin en Eté que le pain soit dans un lieu frais pour l'empêcher de moisir, & l'Hyver en quelque endroit exemt de gelée, s'il se peut.

Le bon ménage veut qu'on commence par faire manger de la fournée, les pains qui sont les plus mal faits & les moins cuits; afin que ceux qui le sont davantage s'assouplissent avec le temps, & qu'on ait toûjours presque une fournée de pain rassis quand on en fait de nouveau.

Du Pain Bourgeois.

Pour faire le pain Bourgeois, on mesure de la farine ce qu'on en souhaite cuire, on en prend une sixiéme partie qu'on met en levain: Ce levain ne doit pas tout-à-fait tant fermenter que celui pour le pain du commun, au reste on le paîtrit de même, & on y fait les mêmes observations, tant à l'égard de l'eau que du reste dont on a parlé. Il y en a qui font revenir le pain jusqu'à trois fois en le paîtrissant, observant toû-

jours de l'augmenter de farine, jusqu'à ce qu'il y ait autant de pâte qu'on en souhaite faire de pain.

Il faut remarquer que la plus pure fleur de froment, fait toûjours le meilleur pain, que le plus nouveau le rend toûjours plus agreable, que plus la farine est fine, le pain en dure moins long-temps dans sa bonté, ce qui fait qu'il faut le manger tout frais, & que plus il est paîtri ferme, plus il se conserve.

Il y a des Ménages où l'on fait du pain de froment d'un tres-bon goût sans être bluté, d'autres qui ne prennent que le bluteau commun, d'autres qui prennent le gros, le tout selon l'œconomie qu'on y veut aporter.

Autre maniere de faire de bon Pain.

Prenez de la farine ce que vous en voudrez faire de pain, mettez-en la sixiéme partie en levain, quand ce levain sera revenu, joignez-y autant de farine que vous en aurez employé la premiere fois pour le faire, (cela s'appelle rafraichir le levain,) & le lendemain dès le matin paîtrissez entierement vôtre pain, y ajoûtant le reste de vôtre farine; il faut paîtrir ce pain fort mollet.

Cela fait vous le tournerez & le mettrez dans des Jattes de bois poudrées de farine,

crainte que la pâte ne s'y attache; quand le pain sera paré, & qu'il sera question de l'enfourner, vous le renverserez dans une autre Jatte, afin que le posant sur la péle du four, *la* parure vienne dessus.

Autre maniere.

Il y en a qui pour rendre le pain leger mettent dans leur levain de la leveure de bierre toute fraîche faite, & quand le levain est prest, qui le remoüillent, & le remanient en le chargeant de farine, le laissant fermenter une seconde fois; puis ils paîtrissent le tout bien mollet en tournant les pains, & les mettant sur une nape; prenant garde qu'ils ne se baisent point.

Quand on enfourne ces sortes de pains, qui sont bien plus delicats que le pain *du Commun*, il est à propos d'observer que le four ne soit pas si chaud, d'autant que la chaleur n'a pas besoin de tant de force pour en perfectionner la cuisson.

Autre maniere pour du pain tres-delicat.

Quelquefois, lorsqu'on est à la Campagne, il vous vient compagnie, que vous vous faites un plaisir de regaler en pain extraordinaire, & pour cela;

Il faut prendre un boisseau de farine de froment la plus fine & la meilleure que

vous aurez ; le Tamis vous la rendra telle que vous la souhaiterez, en detremper le quart pour en faire le levain, & y mettre deux fois plein la main de leveure de bierre nouvelle, si vous en avez ; une poignée de sel fondu en eau chaude, & trois chopines de lait.

Une heure aprés, ajoûtez-y le reste de la farine que vous paîtrirez bien molle, vous tournerez le pain & le mettrez revenir dans de petites Jattes de bois, puis vous le mettrez au four qui sera chaud raisonnablement; quand il sera cuit, vous le tirerez & le mettrez refroidir sur le côté, une heure suffit pour lui faire acquerir sa cuisson parfaite.

Il se fait encore d'une autre sorte de petit pain fort agreable à manger, il se paîtrit comme le précedent, excepté qu'on y ajoûte un peu de beurre frais, qui doit être bon.

Pain de Citroüille.

D'autres par passe-temps, font du pain de citroüille, voici comment. Ils font boüillir de la citroüille, comme s'ils vouloient la fricasser, & la passant à travers un gros linge pour en ôter la grosse substance, y ajoûtent de l'eau dans laquelle la citroüille aura cuit, autant qu'il en est necessaire pour paîtrir le pain qu'ils en veulent faire.

Ils obſervent de gouverner leur pâte à deux levains, comme on l'a dit cy-deſſus, ils la paîtriſſent de la même maniere, la détrempant avec l'eau de la citroüille, & par ce moyen ils font un pain délicieux à manger, il faut qu'il ſoit un peu gras cuit & jaûne; il eſt bon pour rafraîchir, & on en mange pour avoir le ventre libre.

Tels ſont quelquefois les amuſemens de la Campagne, telle eſt l'œconomie qu'on y obſerve à l'égard du pain, ſur lequel voici encore une remarque qu'il eſt bon de ſçavoir.

Tout pain raſſis, étant remis au four (car ſouvent on eſt obligé d'y en remettre, à cauſe qu'il s'eſt trop raſſoupli,) recouvre en quelque façon ce qu'il a perdu de ſa bonté depuis ſa cuiſſon, pourvû qu'il ſoit mangé promptement, aprés avoir été repaſſé au four, car ſi on le gardoit longtemps, il ſe trouveroit bien moins bon qu'auparavant.

CHAPITRE II.

De la Pâtiſſerie en general.

C'Eſt icy un des plus agreables divertiſſemens que les femmes prennent à la Ville & à la Campagne, c'eſt-à-dire, ces femmes bourgeoiſes qui n'aiment jamais mieux la pâ-

tisserie que lorsqu'elles la font elles-mêmes ; mais il faut pour cela qu'une maison soit fournie de bien des choses qui y sont necessaires, comme de beurre, fromages, sucre, fruits de plusieurs sortes, & de bonne farine : le tout selon les saisons. Avec telle provision, il n'est plus question que d'un certain sçavoir faire dans l'art de la pâtisserie.

Biscuit Royal.

Prenez une livre de sucre, trois quarterons de la plus fine fleur de froment, & huit œufs: battez le tout ensemble dans un vaisseau d'étain avec spatule de bois, ou une cuilliere à potage, jusqu'à ce que cette pâte devienne en écume ; aprés cela, dressez ces biscuits dans des moûles de fer blanc bien frottez de beurre tout-au-tour, crainte que la pâte ne s'y attache ; ensuite, & lorsque vous voudrez les mettre cuire, vous les saupoudrerez de sucre pour les glacer, leur donnant un feu doux dans le four, qui doit être construit de maniere, que la chapelle soit plus grande que l'âtre : il sera bon pour ne s'y pas tromper, d'en essayer.

Autres Biscuits plus delicats.

Si vous les voulez plus delicats, vous y mettrez dix œufs, dont vous ôterez quatre blancs.

Pain de Patissier.

Vous ferez une pâte telle que celle dont on vient de parler, excepté qu'elle doit être bien plus ferme, & par consequent qu'il y doit entrer plus de farine; cela fait on la dresse dans une tourtiere frottée de bon beurre frais, on met ce pain cuire au four ordinaire, ou à la braise, il doit avoir trois doigts d'épaisseur, & se sert entier ou par tranches: ce mets n'est point indifferent.

Biscuit de Piedmont.

Il faut prendre trois œufs frais, les battre tres long-temps, y ajoûter demi livre de sucre en poudre, continuant toûjours à battre ces œufs, & mettre dedans un quarteron de farine la plus fine.

Ensuite vous aurez un entonnoir à travers duquel vous ferez couler la pâte sur du papier bien beurré observant de mettre les Biscuits un peu éloignez l'un de lautre, crainte que venant à s'écarter, ils ne se mêlent ensemble.

Pour les glacer, vous prendrez moitié sucre & moitié farine, dont vous les saupoudrerez, aprés quoi vous leur donnerez le four à feu doux.

Biscuit de Savoye.

On fait la pâte comme on vient precedemment de le dire, mais on remarquera

que les Biſcuits de Savoye ſe font plus larges, qu'aprés les avoir tirez du four, & lorſqu'ils ſont un peu refroidis, on les leve de deſſus le papier, puis on les poſe ſur des rouleaux en long, pour leur donner la forme d'une goutiere, aprés cela on les glace par deſſus.

On peut ſi on veut les manger tout plats, cela dépend de la fantaiſie.

Biſcuit à Jean de l'Eſpine.

Vous prendrez un demi quarteron d'amandes douces, un & demi d'amandes ameres, vous les échauderez, vous les pelerez, & les pilerez bien dans un mortier, y ajoûtant à pluſieurs fois deux blancs d'œufs battus. Etant bien pilées, mélez-y deux livres de ſucre en poudre, remuez bien le tout enſemble à force de bras, juſqu'à ce que la pâte ſe puiſſe manier ; il faut aprés cela prendre cette pâte, la paſſer au tamis en la preſſant fortement avec la main, & de ce qui ſera paſſé vous en formerez vos biſcuits, que vous mettrez ſur du papier.

Aprés que les Biſcuits ſont ainſi dreſſez, on les met ſur une planche, & le couvercle du four par deſſus, avec du feu pour leur donner couleur de ce côté : quand ils en ont aſſez pris, & qu'ils ſont aſſez enflez, on ôte le feu, puis on détache les Biſcuits le

plus adroitement qu'il eſt poſſible. Enſuite on les glace du côté qu'ils étoient poſez, & on les ſert au beſoin.

Glace propre pour les Biſcuits.

Prenez du blanc d'œuf & du ſucre en poudre, battez bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ait pris une conſiſtance à peu prés comme de la boüillie.

Cela fait, vous en prenez avec un couteau & l'étendez ſur ces Biſcuits; il faut faire ſécher cette glace à petit feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit endurcie.

On peut auſſi, ſi on veut glacer les Biſcuits avec de l'eau de ſenteur & du ſucre, le tout battu & bien délayé enſemble.

Biſcuit à la fleur d'Orange.

Vous aurez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, vous en prendrez trois pour l'employ d'une livre de ſucre, vous les mettrez dans un mortier de marbre bien net, vous les broüillerez petit à petit, y mêlant de fois à autre du ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange.

Il faut continuer cela, juſqu'à ce que le tout devienne épais, & puiſſe faire un corps maniable.

Cela fait, & vôtre pâte étant formée, dreſſez-la en petites boules ou en biſcuits;

Si c'eſt en petites boules, roulez-les entre vos mains avec du ſucre en poudre & les étendez ſur du papier, éloignées les unes des autres; ſi c'eſt en Biſcuits, mettez cette pâte ſur une table bien nette & l'étendez avec le rouleau; ſoignant toûjours de la ſaupoudrer de ſucre deſſus & deſſous, le changeant ſouvent de place, juſqu'à ce qu'elle ſoit environ de l'épaiſſeur d'un écu.

Enſuite coupez-les avec un couteau, & formez-en vos biſcuits de telle largeur & longueur qu'il vous plaira; mettez-les ſur du papier blanc un peu écartez l'un de l'autre, aprés cela, faites les cuire dans le four avec un feu mediocre.

On fait ainſi des *Biſcuits de Jaſmin & de Citron*: Si on veut les rendre fort delicats, on peut leur donner une petite pointe d'Ambre, ou de Muſc en broyant la pâte dans un mortier de fonte avec de l'un ou de l'autre de ces parfums, & du ſucre en poudre à meſure qu'on les broye.

Du Macaron.

On prend une livre d'amandes-douces pelées à l'eau chaude, on les pile en les arroſant avec de l'eau roſe, ou de celle de fleur d'orange, crainte qu'elles n'huilent.

Etant bien pilées, on y met une livre de ſucre en poudre, on mêle bien le tout à for-

-ce de le piler, puis on fait cuire la pâte à demi dans un poëlon, y ajoûtant quatre blancs d'œufs foüettez, aprés quoi on retire du feu cette espece de pâte pour en former des macarons sur du papier blanc; pour aprés les achever de cuire au four à feu doux: Il sera bon de glacer les macarons, avant que de les mettre cuire, & se servir de la glace propre aux biscuits.

Nous parlerons des massepains dans le traité des confitures, les uns & les autres étant du ressort d'un Chef d'Office, qui doit sçavoir tout cela.

Des Echaudez aux Oeufs.

Prenez le quart de quatre livres pesant de farine fine, & une douzaine & demie d'œufs, cela sufira pour faire assez d'échaudez, pour en presenter à une Compagnie.

Avant que de les détremper, il est bon de faire un petit levain d'environ un quart de litron de farine, avec eau fort chaude, & de maniere cependant qu'on y puisse souffrir la main; il ne faut qu'une heure pour le faire fermenter, pendant lequel temps on détrempe le reste de la farine avec les œufs.

Le sel doit y être mis raisonnablement, une livre de beurre fondu, ou un peu moins même sufit. Il faut bien fraiser la pâte avec la main, ou sous le rouleau, aprés quoi on

façonne les échaudez, pour les plonger ensuite dans une eau presque boüillante : Cela se doit faire promptement, & les retirer de même, jusqu'à deux ou trois fois avec une écumoire ; on les jette autant de fois aussi dans d'autre eau fraîche.

Puis vous le mettrez égouter pendant une heure ou deux, vous les rangerez ensuite dans un panier pour les porter à la cave, ou autre lieu frais, ils s'y gardent trois ou quatre jours sans s'aigrir, qu'on les en tire pour les mettre cuir au four à feu doux.

Les doses marquées ici pour faire les échaudez ne déterminent rien, on peut plus ou moins, & à proportion, employer chaque ingredient qui y entre, cela dépend de la fantaisie.

Otez le beurre & les œufs, on fait de même les *Echaudez au sel & à l'eau.*

Des Gôfres au sucre.

Ayez huit œufs, une livre de sucre, autant de beure fondu, & mêlez bien le tout en le battant ; ajoûtez-y trois quarterons de farine que vous délaïerez petit-à-petit avec vos œufs, & vôtre sucre, jusqu'à ce que cette pâte ait acquis un peu de consistance.

On en fait d'abord l'essai ; afin de juger au goût, si cette pâte est assez fine, sinon vous y ajoûterez du sucre, & du beure.

La pâte étant en bon état, on prend les fers qui doivent être chauds comme il faut, on les frotte de beurre frais fondu avec une plume ou autre chose, puis avec une cueilliere on verse de cette pâte dessus; une bonne cueillerée à bouche suffit; on remet les fers sur un feu clair pour cuire les gôfres, on les retourne, étant cuites, on les tire, ainsi du reste.

Les Gôfres au Fromage se font, en détrempant de la farine ce qu'on juge à propos en avoir affaire, avec du lait ou de l'eau, du sel, du fromage de gruïere en petits morceaux; une demie livre foisonne beaucoup, on y fait filer, si on veut un peu de beurre frais fondu, elles n'en sont que plus delicates; il faut que cette pâte, quoique liquide, ait neanmoins un peu de corps; aprés cela on met cuire ces gôfres comme on l'a dit.

CHAPITRE III.

Des Gâteaux de plusieurs manieres, & autres pieces de four.

GATEAU MOLLET.

AYez un fromage mou, demi livre de beurre frais, presque un litron de faine, & du sel à proportion, détrempez le

tout ensemble avec de l'eau froide, & patissez-le bien, pour aprés donner quelle forme vous voudrez à ce gâteau.

Autre sorte de Gâteau.

Vous prendrez de la fleur ce que vous voudrez, que vous détremperez avec de la crême de lait pure, battüe long-temps auparavant avec la main; sur une livre de farine, il faut une demi livre de beurre, cette regle servira pour le plus ou le moins de gâteaux qu'on voudra faire.

Ajoûtez à cette pâte un peu de fromage mou, il est bon qu'elle soit un peu ferme, & quand on la juge en bon état, on en forme les gâteaux, qu'on dore, & qu'on fait cuire ensuite.

Autre.

Pour une livre de farine, vous prendrez demi livre de beurre & trois œufs, dont il y en aura un sans blanc; aprés cela, détrempez vôtre farine avec du lait froid, ensuite faites de cette pâte une abaissé avec le rouleau, aprés l'avoir pliée en quatre, & cela jusqu'à quatre fois, le sel n'y sera pas oublié.

Cette pâte ainsi preparée, vous en mettrez au four pour essai, si elle est trop fine, repliez-la deux fois comme vous avez déja fait, formez vôtre gâteau, & le mettez cuire.

Gâteau verollé, ou galeux.

Vous ferez de la pâte comme cy-dessus, vous en ferez une abaisse pour former vôtre gâteau, sur lequel vous étendrez de petits morceaux de fromage de gruieres, ou autre afiné que vous aurez, avec du beurre.

Il y en a, qui au lieu de lait, détrempent leur pâte simplement avec de l'eau, elle n'en n'est pas si pesante, & même quand le beurre est bon, le gâteau en est plus delicat.

Gâteau feüilleté.

Prenez deux livres de farine, plus ou moins, & deux œufs, détrempez doucement le tout avec de l'eau froide, faisant en sorte que la pâte soit un peu molle.

Ensuite prenez autant pesant de beurre que de pâte aprés l'avoir laissée un peu reposer; paîtrissez bien ce beurre avec cette pâte qui en sera toute couverte, pliez-la en trois, & rebattez les deux bouts de la largeur de deux doigts seulement, il suffit que le beurre soit enfermé.

Aprés cela, applatissez cette pâte avec le rouleau: pliez-la en quatre par quatre fois, observant toûjours à chaque fois de l'aplatir, formez vôtre gâteau & le mettez au four.

Talemouse.

On se sert pour cela de pâte feüilletée, & faite comme la précedente : on en prend un morceau, au milieu duquel on met de la farce au fromage, dont on parlera dans la suite, on ferme par le haut cette talemouse, dont la figure est à trois cornes, observant néanmoins d'y laisser un peu paroître de cette farce, pour la faire boufir au four, & prendre couleur en cuisant.

Ratons.

On se sert d'une pâte faite comme pour gâteau, on en prend un morceau large deux fois comme un écu, qu'on arondit, & sur lequel on met de la farce au fromage, puis en ayant fait ce qu'on souhaite, on les met cuire au four: ils se servent chaudement, pour être mangez bons.

Tartes au fromage.

On prend de la farine ce qu'on juge en avoir besoin, on y met un tiers pesant de beurre, & deux œufs par livre de fleur, ensuite on détrempe le tout avec de l'eau froide, & du sel ce qu'il en faut.

Cela fait, & lorsque vôtre pâte aura pris corps, vous en ferez une abaisse, épaisse comme une piece de trente sols, & vous étendrez dessus la farce qui suit.

Farce au fromage.

Vous prendrez du fromage mou, du beurre frais à proportion, c'est à la prudence du Pâtissier de juger de ce qu'il faut pour garnir l'abaisse qui est étenduë ; vous y mettrez quelques œufs dont vous ôterez la moitié des blancs, & quelques cueillerées de fleur.

Aprés cela, il fraudra detremper le tout avec de l'eau froide, si cette farce vous paroît trop fine, vous l'augmenterez d'un peu de fleur, si au contraire elle est trop forte, vous y mettrez du beurre avec de l'eau.

Si au lieu de ne mettre rien que de l'eau, on y mettoit un peu de crême de lait, elle n'en seroit que meilleure.

Il y en a qui avec le fromage mou ajoûtent à cette farce du fromage de gruïeres, ou du fromage afiné, cela dépend du goût, mais pour lors il n'y faut point mettre de crême.

Tarte à la Crême.

Il faut faire l'abaisse de la même pâte que celle pour la tarte au fromage, à l'égard de la crême voici ce que c'est.

On met boüillir dans un poëlon une pinte de bon lait, avec un bon morceau de sucre, on y ajoûte deux blancs d'œufs frais bien foüettez, avec un peu d'eau de fleur d'orange, on remue bien le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit un peu épais.

Ensuite on le laisse refroidir, on le passe dans une passoire à petits trous, on presse ce qui reste dans la passoire, & on s'en sert pour mettre sur l'abaisse preparée, aprés quoi on fait cuire cette tarte au four: On se passe, si on veut, d'eau de fleur d'Orange.

Autre Crême.

Si vous voulez une crême plus delicate, pelez & pilez une livre d'amandes douces, arrosez-les en les pilant de bon lait frais, crainte qu'elles n'huilent, versez dessus une pinte de bon lait, remüez bien le tout ensemble.

Ensuite il faut le mettre dans un poëlon, le faire chaufer prêt à boüillir, aprés cela vous le passerez au tamis en le pressant, vous prendrez le lait qui en sera sorti, vous le mettrez dans le poëlon avec un bon morceau de sucre, & vous le ferez boüillir jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais, aprés quoi vous retirerez vôtre crême, que vous dresserez sur vôtre tarte, que vous acheverez de façonner pour la faire cuire.

Crême commune.

Vous délayerez quatre œufs dans un demi litron de crême: étant bien incorporée avec la farine, vous y ajoûterez encore quatre œufs, les mettant l'un aprés l'autre, à mesure que vous délaïerez le tout.

Ensuite mettez une pinte de lait sur le feu, & quand il commencera à boüillir, vous verserez dedans par inclination l'apareil cy-dessus, le remüant continuellement de peur qu'il ne brûle. Il faut ajoûter un quarteron de bon beurre, & une pincée de sel.

Puis vous ferez cuire cette crême, observant toûjours de la remüer avec la cuilliere: Etant cuite, on l'étend sur l'abaisse pour la faire cuire aprés que la tarte aura eu toute sa façon.

Tourte à la Royale.

La pâte se fait de la même maniere que celle pour tartes, excepté qu'on y ajoûte beaucoup de sucre en poudre; aprés cela on en forme une abaisse dans une tourtiere, & l'on y met la crême que voici.

Vous aurez une pinte de lait que vous ferez boüillir jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais, ensüite, vous mettrez un bon morceau de sucre avec six jaunes d'œufs bien delaïez, & un peu de beurre frais.

Laissez cuire cette crême, étant cuite, dressez-la sur vôtre abaisse, & la faite cuire à la braise, feu dessus & dessous la tourtiere.

Autre.

On prend de la crême douce avec une livre ou deux d'amandes bien battües, on mê-

le le tout dans un poëlon, on le remüe bien, & on le fait cuire à petit feu.

Vôtre crême étant cuite, ce qui se remarque lorsqu'elle s'épaissit, vous prenez deux jaunes d'œufs, vous les délaïez avec un peu de sucre en poudre, & vous les jettez aprés dans vôtre crême à laquelle vous faites prendre encore quatre ou cinq petits boüillons, étant ainsi achevée, vous façonnez vôtre tourte à l'ordinaire, & la mettez cuire; vous y pouvez, si vous voulez, mêler de l'écorce de citron.

On se sert encore de cette même pâte pour faire des abaisses pour tourtes au verjus, aux cerises, & aux groseilles, qui doivent être confites auparavant que de les emploïer ainsi.

Des Darioles, & des Flancs ou Flanets.

La pâte qui sert pour les tartes, est propre aussi pour faire les abaisses des darioles, flancs ou flanets; on fait la crême en cette maniere.

Il faut détremper de la farine pour ce qu'on a envie de faire de darioles, on met quatre œufs pour un litron de farine, une pinte de lait, & du sel raisonnablement; on remüe bien le tout ensemble, puis on fait cuire cette crême, pour aprés garnir les abaisses des darioles qu'on fait cuire au four à feu doux. On les sert toutes chaudes avec un peu d'eau de fleur d'Orange.

Les *Flancs ou Flanets* se font de la même maniere, sinon que la crême en est plus farineuse.

Des petits Choux.

Il se font avec des œufs dont on ôte la moitié des blancs, on y emploïe la plus pure farine de froment, avec du fromage mou, & du sel avec raison ; Il faut que cette pâte soit molle ; on la coupe aprés par petits plotons, puis on forme ces choux qu'on met au four.

Du Poupelain.

On fait les poupelains avec la même pâte, ils se forment fort plats ; on les met au four sur du papier beurré ; étant cuits, on les coupe par moitié, & on les frotte en dedans de beurre fondu bien clarifié, leur en donnant autant qu'ils en peuvent recevoir, puis on les poudre de sucre, & on les remet au four pour les afermir.

Quand on veut les tirer du four, on les rejoint les uns aux autres, observant de les poudrer encore de sucre par dessus, puis on les sert chaudement ; ils veulent être mangez de même.

Pâte bise pour les Pâtez de Venaison.

Vous prendrez de la farine de seigle ce que vous jugerez en avoir besoin, un peu de

beurre, du sel si vous voulez, vous la paîtrirez avec eau chaude, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, quand vous voudrez vous en servir, vous en ferez une abaisse d'un bon pouce & demi d'épaisseur, à cause des transports qu'il faut qu'elle soufre.

Cette pâte n'est propre que pour la grosse venaison, la croûte en devient inutile, n'étant point bonne à manger. Vous vous en servirez donc pour les viandes que voici, & que vous assaisonnerez ainsi qu'on le va dire: Mais comme il est nécessaire d'épices pour donner goût à toutes sortes de pâtez, & tourtes, en voici une composition dont il est bon d'avoir sa provision à la campagne.

Epices propres pour l'assaisonnement des pâtez & tourtes.

Vous prendrez trois quarterons de poivre, un quarteron de gingembre, une once de cloud de gerofle, & autant de canelle; vous battrez bien le tout ensemble dans un mortier & le passerez par le tamis, puis vous vous en servirez.

Comme cette Epice sert d'assaisonnement à beaucoup d'autres Ragoûts, on peut en composer davantage si on veut, & la bien conserver pour l'occasion dans des boëtes bien fermées.

Pâté de Cerf.

Quelque piéce de Cerf qu'on veüille mettre en pâte, il est bon d'abord de la faire mariner, aprés qu'elle est un peu mortifiée.

Cela observé, lardez-la de gros lard, assaisonnez-la de sel & d'épice ordinaire, vous ferez aprés une abaisse de pâte bise, vous la garnirez dans le fond de lard pillé, de laurier & des bardes de lard.

Ensuite façonnez vôtre pâté, dorez le si vous voulez & le mettez cuire au four; Il faut trois ou quatre heures pour cela; vous soignerez de le percer crainte qu'il ne creve, & au sortir du four vous le boucherez: Cette façon de pâtez ne se pratique gueres que pour les pâtez d'envoy.

Les Pâtez de *Chevreüil*, *de Sanglier* & d'autres grosse venaison se font de la même maniere, à l'épice prés, dont on doit se servir avec prudence, on en agit de même encore à l'égard des *Liévres*, *Perdrix*, *Canards sauvages & autre gibier.*

Pâte fine pour des Pâtez de toutes sortes.

On prend de la plus pure farine de froment ce qu'on en a besoin, du beurre à discretion, & du sel raisonnablement, on met cette farine sur une table bien propre, on fait une fosse en rond au milieu dans laquelle on met

ſon beurre, s'il eſt dur, on le manie pour l'amollir, puis on y ajoûte du ſel écraſé bien menu & de l'eau chaude ce qu'il en faut.

Enſuite vous détrempez le tout enſemble, & à meſure que vôtre pâte ſe fait, vous l'arroſez de fois à autre avec un peu d'eau tiede; lorſque la pâte ſera bien liée, vous en ferez une abaiſſe ſur laquelle vous jetterez un peu de farine ainſi que deſſous, afin que la pâte ne tienne point à la table.

La pâte en Hyver doit être plus graſſe qu'en Eté, c'eſt ce qui la rend bien maniable, & quand il fait froid, ſoignez de la couvrir, afin qu'elle s'en paîtriſſe mieux. On ſe ſert de cette pâte pour toutes ſortes de pâtez, tant en gras qu'en maigre, & ainſi dans la maniere de les faire, & dont nous allons parler, on ne repete point celle de compoſer la pâte pour leurs abaiſſes.

Pâté de Liévre.

On le larde de moyen lard, aſſaiſonné de bonnes épices, puis on le met ſur l'abaiſſe préparée, de la pâte cy-deſſus, qu'on a ſoin de garnir auparavant de bardes de lard, & de bon beurre, éparpillé tout du long avec du laurier; il faut auſſi avant que d'achever ce pâté, couvrir le deſſus du lievre de bardes de lard, puis on le façonne entierement, on le dore avec des œufs battus, puis on le met

cuire au four ; Il faut trois ou quatre heures pour cela.

Si on veut que ce pâté soit plus délicat, il faut prendre de la chair d'un membre de mouton, de bon lard, & hacher le tout ensemble avec bon assaisonnement & fines herbes.

Ce hachis étant fait, vous mettrez vôtre Liévre au milieu de vôtre abaisse, & vôtre hachis tout-au-tour, puis vous achevez vôtre pâté à l'ordinaire, & le faites cuire de même. On désosse le liévre si on veut, ou bien on le laisse entier ; c'est ainsi que se font les pâtez *de Levraux*, *de Canards sauvages ou domestiques*, *& de Perdrix*.

Pâté d'une poitrine de Veau.

Faites vôtre abaisse à l'ordinaire, ayez une poitrine de veau, mettez-la par morceaux, & piquez chaque morceau d'un moyen lardon pour les ranger aprés sur vôtre abaisse ; Il faut les assaisonner de lard, de bonnes épices, fines herbes & laurier, champignons, culs d'artichaux, couvrir le tout de pâte fine, & le mettre cuire pendant deux heures, étant cuit, vous y coulerez une sauce blanche avec jaunes d'œufs & verjus.

Vous pouvez de cette maniere empâter toutes sortes d'autres endroits de veau, des *Lapins*, & de la volaille ; ou bien pour celle-

ci, faites si vous voulez vôtre pâté de la maniere qu'on le va dire.

Pâté de poulet d'Inde.

Ayez un poulet d'Inde, brisez lui les os, tant de l'estomach que du reste du corps, assaisonnez le dedans d'un peu d'épices & de sel, piquez le de moyen lard, & l'étendez en cet état sur vôtre abaisse garnie de beurre, & de bardes de lard, ou bien d'un godiveau avec des champignons, culs d'artichaux, lard pilé, & assaisonnement de bon goût; il est bon que le poulet d'Inde soit par tout, hors sur le dessus, entouré de ce godiveau; aprés cela on ferme ce pâté, & on le met cuire au four aprés l'avoir doré.

Les pâtez de *Chapons & de Poulardes* se peuvent faire de cette maniere.

Tourtes de Pigeonnaux.

Ayez des pigeonnaux tout habillez, rangez les sur une abaisse dans la tourtiere, garnissez-les de ris de veau, champignons & menuës beatilles, le tout avec bon assaisonnement & fines herbes; il faut que le fond de vôtre abaisse soit garni de lard pilé ou fondu, & qu'elle soit d'une pâte un peu plus fine que pour les pâtez, il n'y a pour cela qu'à augmenter la dose du beurre, puis quand vôtre tourte sera cuite, vous y coulerez un jus de citron ou du verjus en servant.

Les tourtes de *Cailles*, *d'Alloüettes*, & autres petits oiseaux, peuvent se faire de cette maniere.

Tourtes de Beatilles.

Vous nettoyerez vos beatilles dans l'eau chaude, vous les rangerez sur une abaisse dans une tourtiere en pâte fine, & les accompagnerez de champignons, trufes, ris de veau, & moëlle de beuf avec bonne épice, sel, & lard pilé ou fondu, ensuite vous couvrez cette tourte de la même pâte, vous la dorez & la mettez cuire au four, ou à la braise feu dessus & dessous.

On met ainsi en pâte des *Langues de Mouton*, & de *Bœuf*, observant de couper celles-ci par tranches, des *Ris de Veau* & abatis *d'Oisons* ou autres Oiseaux de Bassecour.

Tourtes d'Anguilles.

Echorchez vos Anguilles, ôtez-en l'arrête, hachez la chair avec fines herbes, champignons & bon beurre. Cela fait vous étendrez cet hachis sur une abaisse de pâte fine dans une tourtiere, vous la recouvrez de la même pâte, & la mettez cuire comme on l'a dit ci-dessus, étant à demi cuite, vous y mettrez un verre de vin blanc, & en servant trois jaunes d'œufs délayez avec du verjus.

On peut ſe paſſer ſi on veut de hacher l'anguille, en la coupant par rouëlles ſeulement; on l'aſſaiſonnera de champignons, culs d'artichauds, & bons aſſaiſonnemens; elle ſe ſert comme la précedente.

Les tourtes *de Tanches* ſe font de la même maniere, obſervant de les limoner auparavant que de les mettre en abaiſſe, on les accompagne auſſi, ſi on veut, de laites de carpes ſi on en a.

Les *Solles*, coupées par tronçons, le *Saumon frais*, *la Carpe*, *le Brochet* & pluſieurs autres poiſſons, s'empâtent ainſi, pour être ſervis chaudement.

Il ſemble, aprés tout ce qu'on vient de dire ſur la pâtiſſerie, qu'en voilà ſuffiſament pour en regaler ſes amis à la Ville & à la Campagne, ou avoir le plaiſir d'en manger en particulier dans ſon domeſtique. Paſſons au vin qui fait l'ame du repas, & ſans lequel la bonne chere n'eſt point complette. Cette matiere-ci eſt plus d'importance qu'on ne croit à ceux qui veulent ſe mêler de façonner du vin; car de la bonne ou mauvaiſe façon qu'on y aporte, dépend le plus ou le moins d'argent qu'on tire de cette liqueur, lorſqu'on la vend, ou de plaiſir quand on la boit.

CHAPITRE IV.

Du Vin, de la maniere de le faire, & plusieurs autres choses qui le regardent.

VIN PAÏLLET ET PROMPT A BOIRE.

LA meilleure façon qu'on puisse donner au vin paillet, ou au vin gris, est d'aporter de la vigne les raisins sans les écraser, & les mettre tout d'un coup sur le pressoir, où il faut les faire trepigner aux pieds, pour en presser aprés le marc.

Pour bien faire & rendre le vin égal, il faut d'abord mêler tout ce qui dégoute du pressoir dans une cuve, excepté le vin de la derniere coupe ou taille qu'on met separément.

Cela observé, on supose qu'on a tous ses tonneaux disposez à la recevoir, on l'y porte, mettant d'abord deux tinées de vin dans chaque vaisseau, sauf aprés, lorsque tous les vaisseaux seront ainsi égalez, d'y en remettre ce qu'il faut, & jusqu'à ce qu'on puisse par le bondon y toucher du bout du doigt, cette quantité sufit pour lui faire jetter dessus toute l'écume qu'il pousse en bouillant; plus le vin jette ainsi de lie, plus il en devient clair dans la suite. Ainsi gardez-vous bien de

faire comme certains avaricieux, qui par une espece de mauvais ménage, n'emplissent d'abord le vin de leurs tonneaux, qu'autant qu'il en faut pour boüillir dedans, ce qui fait que toute la vilainie qui en doit sortir, reste dans ces tonneaux, & souvent un vin ainsi façonné n'a qu'une fausse couleur, ce qui en diminue beaucoup le prix, & l'agrément.

Quand la fermentation du vin est faite, & qu'il est de repos, on l'emplit jusqu'au bondon, on ne le couvre d'abord que de feüilles de vignes, & de tuilleaux, ou pierres plattes dessus, à cause d'un reste de fermentation dont les parties encore extremément agitées, ne soufrent point qu'on les renferme, à moins qu'on ne veuille risquer souvent de tout perdre; cette agitation étant ralentie, on abandonne les tonneaux d'abord à volonté, puis on en cogne les bondons entourrez d'un peu de linge, de maniere que le vin ne puisse s'éventer.

Quant au vin de la derniere coupe, on le met separément dans d'autres tonneaux, & c'est pour faire du vin pour le Maître de la maison. Le meilleur vin est celui dont les vignes croissent dans des terres legeres, & pierreuses, situées sur des côteaux, & exposées au midi; il ne faut pour rendre ce vin excellent, que du Morillon blanc & noir, comme on dit aux environs de Paris, ou du

Pinneau, ainsi que ce raisin est appellé en Bourgogne.

Du Vin rouge.

Il y a maniere de bien faire ce vin, il y a des pays où pour cela on ne fait choix que des raisins noirs, d'autres où l'on mêle le tout, mais c'est lorsque le plant des vignes qu'on vendange est plus des deux tiers de raisins noirs, ce qui se voit souvent dans des fortes terres, ou terres pierreuses, mais dans l'un & l'autre cas, voici une regle generale qu'il faut suivre, si on veut avoir de bon vin rouge.

Il faut dés la vigne, & à mesure qu'on aporte les raisins dans les tonneaux, les écraser, & en tirer le plus de grapes qu'il est possible, qu'on jette dans un autre vaisseau; ce travail se continüe jusqu'à ce que la vigne qu'on veut vendanger, soit achevée.

A mesure qu'on charoye les vaisseaux de vendange à la maison, on les vuide dans la cuve; quand tout y est, si l'année n'est point chaude, on peut ainsi laisser passer la nuit à cette vendange, & le lendemain matin prendre deux hommes pour en ôter le plus de grapes qu'il leur sera possible, & pour cela ils prennent chacun un rateau dont les dents sont de fer, ils foüillent de côtez & d'autres dans la cuve & tirent à eux ce qu'ils peuvent de ces grapes, qu'ils secoüent avec la main pour en

ôter les grains de raisins qui pourroient y tenir, puis ils jettent ces grapes dans d'autres tonneaux qui sont proches d'eux.

Si l'année est chaude, on ne perd point de temps à égraper cette vendange, car il seroit pour lors dangereux que dans la fermentation, le vin ne contractât le goût de la grape, ce qui le rend tres-rude & desagreable à boire : tout cela observé, on le laisse cuver ce qu'on juge à propos & jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur rouge : dans les années chaudes douze à quinze heures sufisent pour cela, mais quand l'Autonne est froid & pluvieux, il faut vingt-quatre heures & davantage, même pour les vins rouges delicats, & où il n'y a presque que du Pineau.

Les vings rouges composez de *tresseau* & d'autres raisins noirs de cette sorte, & parmi lesquelles, il y a aussi du Pineau, veulent être faits de la maniere qu'on vient de le dire; mais ils veulent bien cuver, sur tout quand les vignes sont situées dans une terre forte, ou d'un gros sable, parce qu'ils ont besoin de plus de corps, outre que les raisins noirs, exceptez le Morillon, ou pineau, teignent plus ou moins, selon que la chaleur se fait plus ou moins sentir, l'année que l'on vendange.

Il y en a sur tout au Village, qui ne prennent pas tant de précautions à faire ces vins, ils les laissent cuver tant & plus dans leur gra-

pe, & pourveu qu'ils acquierent de la couleur, ils ne se soucient pas du reste ; Aussi quels vins ont-ils ? De gros vins mâtins, sans grace, sentant la grape, & toûjours bons à garder, jamais à boire ; & des vins diminuez souvent de moitié de prix à cause de cette mauvaise façon.

Quand donc on fait de ces vins rouges, on suivra les bonnes maximes. Il faut les tirer, c'est-a dire, ôter le moût de la cuve pour le porter dans les vaisseaux, & le marc sur le pressoir. Observez au reste tout ce qui a été dit pour le vin gris.

Il est vrai qu'il y a de ces vins rouges bien plus fermes les uns que les autres, mais c'est selon le climat & les raisins dont ils sont composez, & le plus ou le moins de cuve qu'on leur donne ; c'est pourquoi on ne peut justement donner des regles là-dessus, c'est à ceux qui ont des vendanges à faire, à s'étudier serieusement à trouver le veritable secret.

Faute quelque fois de ne pas laisser assez cuver le vin rouge, il manque de couleur, & devient mou, ou trop tendre, comme disent les Gourmets ; il n'est pas moins dangereux de lui laisser prendre trop de cuve, cette trop grande fermentation en rompt le fumet, & le rend rude.

D'autres par une ignorance toute pure de sçavoir faire le vin rouge, le rendent de cou-

leur de tuile, cela vient de laisser trop de raisins blancs avec les rouges, & particulierement, lorsque le tresseau ou autres raisins de cette sorte, & de peu de relief, y dominent. Il seroit bon pour lors de séparer le raisin blanc, du noir, ou du moins, s'il n'y en n'avoit pas assez pour faire une cuvée, de tirer à part le moût du vin blanç, & de l'entonner d'abord, puis mêler le tout, & le laisser cuver selon les années; parce que quand le vin blanc cuve, il jaunit, & qu'étant en plus grande quantité que le rouge, cette couleur mêlée avec celle-cy, ne peut donner qu'une couleur fausse au vin, ce qui fait qu'il tombe en peu de temps.

Du Vin blanc.

Le meilleur plan de raisins, pour les vins blancs, sont les *Morillons*, ou *Pineaux blancs*, les *Mêliez blancs*; les *verts*, parce que le vin n'en devient point jaune, d'autres apellent ce raisin-cy du *Plan vert*, & le Beaunié.

Pour bien façonner le vin blanc, il faut vendanger le raisin blanc à l'ordinaire, sans mêlange d'aucun raisin noir, & le porter dans la cuve tout foulé dés la vigne, ou le fouler dans la cuve, supposé que les vignes en soient assez proche pour le voiturer directement dedans.

Quand tout le raisin est cüeilli; & dés le

soir qu'on est de retour des vignes, il faut se mettre en devoir de tirer ce vin, & de porter le marc au pressoir. Le vin blanc ne sçauroit être trop-tôt fait pour être bien clair, cette qualité lui est essentielle, car pour peu qu'il prenne la couleur d'Ambre, c'est un défaut. C'est ce qui arrive quand le vin blanc cuve, & ce qui le fait jaunir quelque fois.

Ce défaut ne vient pas toûjours de la nonchalance, ou du peu d'experience qu'ont les personnes à faire du vin; le pressoir qu'on n'a pas chez soi, ou à sa disposition, en est souvent cause; sur tout dans les années chaudes, & dans les lieux où il n'y a qu'un pressoir bannal, où chacun n'y pressure qu'à son tour. On conseille pour lors, si cela se peut, de se contenter de faire porter les raisins dans la cuve sans les écraser, & d'attendre au lendemain à s'en acquitter.

Au reste pour faire du bon vin paillet, rouge ou blanc, il faut suivre la pure nature, c'est-à-dire, ne point s'amuser à le mixtionner, comme on faisoit autrefois, prétendant par-là en relever le fumet; le meilleur vin est celui qui n'a d'autre goût que le pur vin, tous ceux où il y entre des ingrediens, ne meritent pas être servis sur les tables des gens, qui se connoissent en bon vin.

Des Rapez.

Il y a de deux sortes de rapez, l'un qui est

fait purement avec des copeaux de bois de hêtre, ou fouteau, & l'autre avec de ces copeaux, & des raisins noirs, le tout par moitié, & lit par lit. Quelques-uns au lieu de copeaux se servent dans les derniers rapez de sarment de vigne, qu ils mettent aussi dans le tonneau, lit par lit avec les raisins.

Quand on employe les copeaux, il faut les laisser tremper l'espace de deux jours dans de l'eau claire; qui pourroit dans des sacs les plonger dans une riviere, ou un ruisseau, s'épargneroit la peine de les changer d'eau; ce qui se fait deux fois le jour, lorsqu'on ne les met tremper que dans le cuvier.

Aprés cela, on les laisse égouter & sécher au grand air, auparavant que d'en emplir le tonneau, jusqu'à un bon pied prés du bord, quand il est à gueule-bée. Il faut aprés l'enfoncer, & le relier à plein, ensuite on prend une chopine de bonne eau-de-vie qu'on jette dans le tonneau, on le bouche de son bondon, on le roule à plusieurs fois pour faire prendre aux copeaux le goût d'eau-de-vie, puis ayant mis ce rapé en chantier, on l'emplit de vin gris nouveau, de la même maniere qu'on a dit qu'il faloit faire à l'égard des autres tonneaux.

Ce vin qui boût à l'ordinaire, est bien plûtôt clarifié que celui des autres tonneaux, & on le fait exprés pour éclaircir les vins gris ou

blancs, qui pechent un peu en couleur. Voilà quel est son usage, ou bien pour en faire un vin prompt à boire aprés vendanges.

Pour le rapé de raisin qu'on emplit de vin rouge, ainsi qu'on l'a dit, & qui fermente de même que le rapé de copeaux, il est trés-utile dans un Ménage, tant à la Ville qu'à la Campagne. Il est toûjours d'une belle couleur, & sert à soûtenir celui qui en manque, lorsqu'on le passe sur ce rapé ; un vin éventé coulé dessus, perd son évent, & les baissieres y prennent un nouveau corps, & un goût de vin fort agréable : Les Marchands de vin ont soin de s'en fournir beaucoup, & c'est chez eux un grand tresor qu'un rapé.

Remede pour le Vin gras.

On connoit que le vin est gras & pesant, quand il file en le versant; Et pour le dégraisser, on prend deux onces de belle colle de poisson, qu'on coupe par petits morceaux, puis on la met fondre dans une chopine de vin sans la mettre sur le feu, la remüant plusieurs fois.

Etant fonduë, on la jette dans le tonneau par le bondon, aprés quoi on remuë bien le vin avec un bâton, au bout duquel est attaché un mouchoir blanc ; on retire à deux ou trois fois ce bâton pour nettoyer ce qui tient au linge, ensuite il faut laisser ce vin en repos, il se clarifiera, & deviendra sec.

Secret pour éclaircir le Vin blanc.

Le Vin blanc quelquefois prend une couleur ambrée ou jaunâtre, pour avoir été malfaçonné, ce qui ne le rend pas de vente. Pour l'éclaircir, on prend une pinte de bon lait frais tiré pour chaque demi muid, on le verse dans le tonneau par inclination, & le long d'un bâton, puis quand le tout y est, on remuë bien ce vin avec ce bâton, & au bout de deux ou trois jours il est clarifié.

Du Vin doux.

Prenez pour un quart, une chopine de bonne moutarde détrempée avec du moût, un quarteron de beurre frais en bâton long comme le doigt, mettez le tout dans vôtre quart, rempli de la premiere goute du pressoir, ajoûtez y un noüet de canelle dans un petit linge blanc; il faut que le vaisseau soit tout plein jusqu'au bondon, & soigner de le bien bondonner à force, de maniere que le vin n'ait aucun air, aprés vous le laisserez de repos. Les ingrediens qui y sont entrez empêchent la fermentation de ce vin, & en émoussent tellement les parties, que ce vin reste toûjours doux, comme s'il sortoit du pressoir, on le laisse un mois en cet état avant que de l'éprouver.

Comment conserver le Vin.

Une bonne cave d'abord contribue beaucoup à conserver les vins dans leur bonté, on doit les visiter souvent, pour voir si les vaisseaux ne s'enfuïent point, car étant vuides, le vin pourroit s'éventer.

On appelle une bonne cave quand elle est fraîche, & éloignée des mauvaises odeurs, & pour cela, il faut soigner de la faire nétoyer souvent; le vin alors s'y conserve tres-bien; mais il ne faut point negliger à le remplir quand il est vuide, ce qui se fait ordinairement tous les deux mois.

Quand il s'agit de remplir le vin, on choisit toûjours du meilleur remplage; un tonneau plein n'est point susceptible d'évent, & le vin y maintient toûjours mieux sa qualité.

L'œconomie veut qu'on prenne d'abord pour sa boite les vins les plus foibles, & qu'on garde ceux qui sont plus fermes pour l'arriere saison.

Lorsqu'on a du vin en perce, & qu'il faut lui donner vent pour le faire venir, on le perce en dessus prés le bondon, & on met dans le trou un fosset à discretion, qu'on ferme davantage quand on a tiré du vin ce qu'on en souhaite; ou bien un gros grain de sel, ou un morceau de papier & une poignée de sable, ou de cendre par-dessus.

Pour boire la derniere goûte d'un tonneau de vin aussi bonne que la premiere, on prend à present de ces bouteilles de gros verre, & à petit cou, autant qu'on sçait qu'un demi muid ou un quart contient de vin pour les remplir, on tire tout ce vin dedans, on bouche bien ces bouteilles avec du liége, on les porte à la cave dans du sable, & le vin s'y conserve tres-bon, jusqu'à ce qu'il soit beu; on ne craint point alors qu'il s'évente, ny qu'il s'afoiblisse.

Lorsqu'un tonneau de vin sera vuide, tenez-le toûjours bien fermé, jusqu'à ce que vous vouliez le défoncer, & en ôter la lie; car l'air le feroit moisir, & l'empuantiroit de maniere, qu'il ne seroit plus propre à recevoir du vin, sans risquer de le perdre. Il faut être meilleur ménager; ces vaisseaux peuvent servir plusieurs années, quand ce ne seroit que pour mettre les pressurages des vins, & ceux qu'on destine pour la boite de la Maison.

CHAPITRE V.

Autres boissons necessaires, particulierement au Ménage des Champs.

DU CIDRE.

LE Cidre se fait ordinairement avec des Pomes, il faut pour cela choisir les plus douces, & qui paroissent comme insipides

au goût, à cause de leur douceur ; cette boisson dans les païs vignobles, ne se fait que pour supléer au vin ; au lieu que la Normandie, qui est un climat froid, & où il n'y peut croître du vin, est la contrée où il se boit plus de cidre, qu'en tout le reste du Royaume.

Pour le façonner, on amasse toutes les pomes, tant celles qui tombent d'elles-mêmes, que celles qu'on abat, lorsque la saison le permet. On les met en monceaux dans des greniers, pour s'en servir au besoin, & avoir par-là le loisir de faire le cidre ; car il s'en fait jusques vers Pâques.

Pour le faire comme il faut, mettez vos pomes dans une auge de bois de figure ronde, pour les écacher sous une meule, tournée par un cheval, joignez à ces pomes, tant & si peu d'eau que vous voudrez que vôtre cidre soit bon ou mediocre : Vous observerez de remüer ces pomes dans l'auge, à mesure qu'elles se pilent, avec des pelles de bois, ou un rateau fait exprés qui suit la meule, & qui est attaché au levier qui la fait tourner.

Les pomes étant pilées, on les porte sur le pressoir, & à mesure qu'on les y met, on dresse la motte avec de la grande paille pour mieux la lier ; cette motte pour l'ordinaire est quarrée, & se forme lit par lit, de fruit & de paille, & chaque lit a quatre doigts d'épaisseur, aprés quoi on charge le pressoir.

Il y a cette diference du vin au cidre, que c'est toûjours le meilleur du vin qui sort le premier du pressoir, au lieu qu'au cidre, c'est la derniere goute.

Quand le marc est bien pressé, on le met retremper dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours, plus ou moins, on lui donne une nouvelle presse, avec les précautions ordinaires. C'est ainsi qu'on fait la boisson pour le commun de la maison; au lieu que celui où il n'y a point d'eau, est destiné pour vendre, & en regaler ses amis.

Il faut que le cidre fermente long-temps, avant que de le bondonner; car il est bien plus furieux dans sa fermentation que le vin.

De la Picace.

On fait d'une autre sorte de boisson avec des pomes, qu'on apelle *Picace*, & pour cela, soit avant la maturité des pomes, soit dans le temps qu'elles sont mûres, on prend de ces fruits qu'on casse, on les met dans un tonneau par le bondon, il faut que ce tonneau soit presque plein, puis on y verse de l'eau jusqu'à deux doigts de la bonde pour le laisser boüillir, & à mesure que cette picace se boit, on remplit toûjours le tonneau, jusqu'à ce qu'on trouve que cette boisson s'afoiblisse, & ne puisse plus être remplie; les domestiques s'accommodent mieux de cette boisson, que d'eau toute pure.

Du Poiré.

Tout ce qu'on a dit à l'égard du cidre, se doit observer pour le poiré, on fait aussi de la picace avec des poires ou des cormes, on se sert encore pour cela d'autres fruits, comme de cerises, de groseilles rouges, de prunes, d'alises, de cornoüilles & autres; ces sortes de liqueurs sont d'autant meilleures qu'il y a moins d'eau. On ne dit rien de la bierre, on laisse aux Brasseurs l'art de la bien faire.

CHAPITRE VI.

Du Vinaigre & du Verjus.

VOici d'autres liqueurs qui sont fort necessaires à la Ville & à la Campagne, pour l'assaisonnement de bien des viandes qui s'y mangent, sur tout dans le commun d'une Maison, où les sauces ne sont point bonnes, si elles ne sont relevées d'une pointe de vinaigre ou de verjus.

C'est même un Ménage d'avoir sa provision de vinaigre, & de sçavoir le secret d'en faire du bon.

Du Vinaigre.

Pour faire le vinaigre, on se sert de plus

ſieurs methodes, dont la meilleure & la plus certaine, eſt celle que pratiquent les Vinaigriers, & qu'ils font paſſer pour un ſecret.

Ils prennent deux barils tout neufs, d'environ la longueur d'un demi muid; mais il vaut mieux qu'ils ſoient gros que longs; ſi on veut en avoir de vieux bois qui ait déja ſervi à mettre du vin, il faudra le faire doler, ces ſortes de tonneaux s'apellent des *Flûtes*.

Dans chacun de ces tonneaux ils mettent quatre pintes du meilleur & du plus fort vinaigre qu'ils puiſſent trouver, & le verſent dedans le plus boüillant qu'il eſt poſſible; & à l'inſtant ils les bondonnent bien; puis les roulent & les agitent au moins l'eſpace de plus de ſix heures durant; tant que ce vinaigre ſoit froid.

Cela fait, ils revuident ce vinaigre par la bonde & l'égoutent bien, aprés ils mettent ces flûtes en chantier, dans un lieu chaud, où il ne géle jamais, ils les accôtent de maniere qu'elles ne branlent point, & les bondonnent ſeulement pour empêcher les ordures de tomber dedans. Puis avec le perçoir, ils y font un trou ou deux, qu'ils appellent des yeux, au haut du fond, à trois doigts prés du Jable, ils prennent huit pintes de leur meilleur vinaigre pour chaque piéce, & l'entonnent par ces trous avec un entonnoir fait exprés, & huit jours aprés, ils y ajoûtent

avec cét entonnoir deux pintes de vin propre à faire du vinaigre, & au bout de huit autres jours, ils le rechargent encore d'autant.

Ils ont cependant la précaution de goûter ce vinaigre, pour juger s'il est aussi fort que le bon vinaigre qu'on y a mis, crainte que s'il étoit plus foible, & moins travaillé, on ne vint à le noyer & l'empêcher de bien faire son effet, & ainsi de huit jours en huit jours, ils le rechargent toûjours jusqu'à ce qu'il soit plus qu'à demi plein.

Alors on pourra le recharger davantage, & de quatre en quatre jours, si on veut, jugeant toûjours par l'essai s'il est assez travaillé. Quand les flûtes sont presque pleines, on en peut tirer pour le besoin du Ménage seulement, & lorsqu'elles sont pleines tout-à-fait, on en tire les deux tiers, si on veut, dont on emplit quelqu'autre vaisseau, pour s'en servir dans l'occasion, ou pour en vendre; soignant aprés, & petit à petit, ainsi qu'on l'a dit, de recharger ce vinaigre, qui étant gouverné ainsi avec prudence, comme d'une source, l'on tire pendant long-temps de tres-bon vinaigre.

Comme les Maisons à la Campagne, ne sont pas assez nombreuses, pour avoir des flûtes entieres de vinaigre pour leur provision, on peut prendre d'autres vaisseaux bien plus petits, & se conformant à leur grandeur,

regler les doses du vinaigre qu'il faut d'abord mettre dedans, & observer au reste tout ce qui a été dit sur cet article.

Le vin poussé, & aigri, est celui qu'on choisit pour faire le vinaigre, mais celui qu'on tire des lies est encore meilleur, le vin qui a de la fleur n'est point bon, il faut l'en purger auparavant, autrement le vinaigre ne travailleroit point, & laisseroit le vin au meme état qu'on l'auroit mis.

Pour colorer le vinaigre, on prend ordinairement du jus de meures sauvages lors qu'elles sont dans leur plus grande maturité, on le verse dans le vinaigre qu'on a tiré pour la provision, & il prend ainsi une tres-belle couleur.

Du Vinaigre Rosat.

Aïez des roses communes, quand elles commencent à s'épanoüir, n'en prenez que les feüilles de la fleur, emplissez-en une bouteille de verre; que vous exposerez au grand Soleil, l'attachant contre un mur exposé au midi pour avoir plus de réflexion.

Vous boucherez bien cette bouteille avec du liége, & lui mettrez le goulot en bas, afin que le peu d'esprits qui s'évaporeront des roses, puissent en montant s'attacher au fond de la bouteille; vous la retournerez & la secoüerez de temps en temps pour que les roses séchent mieux.

Aprés cela remplissez cette bouteille de bon vinaigre, mêlez-y un peu de clou de girofle, & de la canelle, aprés cela vous aurez d'excellent vinaigre.

Autres Vinaigres excellens.

Il se fait un autre vinaigre blanc, avec de la fleur de vigne, & pour la recueillir, il faut au temps que la vigne est le plus en fleur, mettre des servietes sous les Ceps, pour l'y faire tomber.

On en prend une poignée, qu'on fait sécher comme les roses, on emplit la bouteille de bon vinaigre blanc, on la bouche bien avec de la cire, & on la met infuser au Soleil, jusqu'à la fin de la Canicule.

Les roses muscades, ou blanches communes, les fleurs d'Oranges, de Citron, de Jasmin, de Sureau & d'œillets, sont tres-propres aussi pour donner au vinaigre, un goût tres-relevé, & de plusieurs sortes d'odeurs.

Il y en a qui mettent dans du vinaigre des gousses d'ail, ou d'échalotes, qu'ils font faner au Soleil, avant que de s'en servir; il en faut peu, & le vinaigre en est tres-bon.

Du Verjus.

Le meilleur raisin pour faire du verjus, est le bourdelais, ou *Grey*, comme on dit en Bourgogne; le Gouais y est encore tres-pro-

pre ; on ſçait aſſez comment il ſe fait ſans qu'il ſoit beſoin ici d'en rien dire.

Pour entretenir long-temps le verjus en bon état, on ne ſçait point d'autres ſoins quand il ſera dans le tonneau, que d'y mettre à chaque muid une livre de ſel, & le tenir toûjours bien bouché.

Une canelle de bois eſt meilleure pour tirer le verjus, lorſqu'il eſt en perce, qu'une de cuivre, que cette liqueur ronge en peu de temps par ſon acrimonie, le verjus & le vinaigre ſont propres à bien des ſaûces ; mais paſſons à d'autres liqueurs qui chatoüillent davantage le goût, & qui pour l'ordinaire couronnent agréablement les repas.

CHAPITRE VII.

De pluſieurs Liqueurs propres à boire, & comment les faire.

DU ROSSOLIS.

ON prend une pinte de bonne eau-de-vie, on la met dans une bouteille de verre avec douze clouds de geroſle, trois brins de poivre long, un peu d'Anis vert, & un peu de Coriandre caſſée. Aprés cela, il faut laiſſer tremper le tout environ deux heures, le paſſer dans un linge, & faire cuire de

bon ſucre à ſoufler, dans lequel on met l'eau-de-vie, ſoignant de bien remüer le tout avec une cuilliere.

Cela fait vous paſſez cette liqueur dans une chauſſe à hypocras, vous mettez au fond de cette chauſſe une douzaine d'amandes douces caſſées & non pêlées, vôtre Roſſolis étant tout diſtilé, vous le mettez en bouteilles.

Populo.

Pour faire cette liqueur, on prend une pinte de bon vin blanc, on y met une pome de Reynette pêlée & coupée par tranches, un peu d'Anis, & de Coriandre caſſée, & on laiſſe tremper le tout environ deux heures.

On fait enſuite cuire du ſucre à ſoufler, dans lequel on mêle un demi ſeptier d'eſprit de vin; il faut bien remüer le tout, aprés cela on le laiſſe refroidir. Etant froid, on y met le vin blanc, on paſſe le tout comme le Roſſolis, & on le conſerve de même.

Ratafiat Rouge.

On choiſit de belles Ceriſes bien meures, on les écraſe bien, on les preſſe, & on les paſſe au tamis pour en tirer le jus. Il eſt bon d'y ajoûter des framboiſes & des groſeilles; il ne faut qu'un quart de ces derniers fruits.

Sur deux pintes de ce jus, on met une pinte d'eau-de-vie, cinq ou ſix oncs de ſucre, trois ou quatre clouds de geroſle, & quatre ou

cinq grains de poivre blanc, le tout concassé.

Ensuite il faut mettre infuser tous ces ingrediens dans un vaisseau de terre ou de grais, qu'on bouche bien, & lorsqu'il est sufisament infusé, on le met dans des bouteilles pour le conserver, & le servir au besoin.

On ne met, si on veut, que des Cerises, & comme le goût de noyau est ce qui releve le ratafiat, on prend quelque peu de noyaux de Cerises, & de ceux d'Abricots, qu'on pile bien & qu'on mêle avec le ratafiat, quand on le fait infuser.

Ratafiat Blanc.

On prend ce qu'on souhaite d'eau-de-vie; il faut sur une pinte une bonne once de noyeaux bien pilez; une pincée de canelle; un cloud de gerofle, si peu que rien de Coriandre, un peu plus d'un quarteron de sucre & un bon demi-septier d'eau boüillie, aprés l'avoir laissée refroidir, & il faut remarquer qu'on ne doit mêler cette eau, que lorsqu'on veut passer l'infusion à la chausse; étant passée & bien clarifiée, on la met dans des bouteilles pour les garder. Ce ratafiat est fort aisé à faire en tout temps, & ceux qui font leur séjour à la Campagne, seront bien aises de le sçavoir préparer.

Liqueur pour fortifier l'estomach.

On fait fondre une livre de sucre dans une

pinte de vin vieux, on y ajoûte un peu de canelle concassée, puis aprés qu'elle y a un peu infusé, on passe le tout à la chausse à plusieurs fois.

Ensuite on y mêle de l'eau-de-vie à discretion, & selon qu'on veut que la liqueur soit plus ou moins violente, puis on y verse de l'essence d'hypocras; cette liqueur étant faite, on la serre dans des bouteilles, ou on la boit sur le champ. On en fait moins que d'une pinte, si on veut, & ce confortatif est d'un grand secours à la Campagne, & de peu de dépense pour les défaillances de cœur, & les femmes en travail; on peut, si on veut, n'y point mettre d'essence d'hypocras.

Du Café.

On a du Café tres-moulu qu'on met dans une cafetiere telle qu'on l'a, on y verse la quantité d'eau qu'on souhaitte, on la fait boüillir, on la retire du feu, puis on y met le Café, un demi quarteron pour pinte d'eau.

Il faut bien soigner de mêler le tout ensemble, & de le bien remuer avec un bâton fait exprés, puis on remet la cafetiere prés du feu. On laisse prendre dix ou douze boüillons à la liqueur, aprés quoi on y verse un peu d'eau, pour faire tomber le marc au fond.

On sert ensuite le Café aprés qu'il est reposé, & on le verse par inclination dans des

tasses avec du sucre ; on le fait au lait, si on veut, au lieu d'y mettre de l'eau.

Eau Cordiale.

Ayez une pinte de bonne eau de vie, une demi livre de belles cerises, ausquelles vous ôterez les queües, demi livre de sucre, un gros de canelle & autant de cloud de gerofle, mettez le tout infuser au Soleil pendant la canicule dans une bouteille de verre, bien bouchée avec du liége, & du parchemin moüillé.

Il faut la renverser tous les jours, afin de bien mêler le Marc, aprés que cette liqueur a infusé pendant ce temps, on la laisse clarifier, puis on s'en sert au besoin.

Etant prise à jeun, elle est merveilleuse contre le mauvais air, elle est bonne pour les indigestions, cruditez de l'estomach, & coliques causées par froid, & pour donner de la force aux femmes dans leurs accouchemens.

Eau de Framboises.

Ayez des Framboises bien meures, & passez-les dans un linge, & en tirez le jus que vous mettrez dans une bouteille de verre, exposée au Soleil jusqu'à ce qu'il soit clarifié. Aprés cela vous le verserez doucement dans un autre vaisseau, crainte de le troubler. Vous en prendrez un demi-septier, que vous

mettrez dans un pot avec une pinte d'eau, & un quarteron de ſucre.

Il faut bien battre le tout enſemble, le verſant d'un vaiſſeau dans un autre; cette eau étant ainſi agitée, on la paſſe dans un linge; on la met rafraîchir à la glace ou autrement, puis on s'en ſert.

L'eau de *Fraiſes*, de *Ceriſes* & de *Groſeilles rouges*, ſe font de la même maniere, elles ſont fort agreables au goût, & ce ſont des liqueurs dont on peut à la Ville & à la Campagne regaler ſes amis à bon marché: ces eaux rafraîchiſſent beaucoup.

Eau de Fleurs d'Orange.

Si vous voulez faire de l'eau de fleurs d'Oranges, vous en prendrez une poignée que vous mettrez dans une pinte d'eau & un quarteron de ſucre, vous battrez bien cette eau, ainſi que l'eau de Framboiſes, & quand elle aura pris le goût des fleurs, on la paſſe dans un linge, puis on la met rafraîchir à la glace, pour la boire avec plus de plaiſir.

Ainſi ſe font les eaux de *Violettes* & de *Jaſmin d'Eſpagne*, & comme on cultive de toutes ces fleurs à la Campagne; on eſt perſuadé, que c'eſt faire plaiſir à ceux qui y demeurent, que de leur donner toutes ces inſtructions.

Fin du premier Livre.



LE MÉNAGE DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

Des Confitures liquides, & la maniere d'y reüssir.

C'Est un plaisir à la Ville & à la Campagne, de sçavoir déguiser en plusieurs manieres les fruits qu'on y recueille ; car outre qu'on les mange dans leur maturité, selon qu'il plaît à la nature de nous les donner, on a encore l'agrément d'en avoir en confiture, pour s'en servir dans l'occasion ; & sans afecter ici aucun ordre dans les instructions que nous allons donner là-dessus, nous commencerons par les Poires.

Des Poires.

Les poires ordinairement qu'on confit, sont le *petit Rousselet*, *la blanquette*, *le gros muscat*, *& l'Orange* : Celle-cy étant trop grosse se coupe par quartiers, ou par moitié, afin de mieux prendre sucre, aprés qu'on les a passées à l'eau.

Prenant donc du Rousselet, ou autres poires de celles dont on vient de parler, & étant bien choisies, vous les pêlez proprement, leur laissant la queuë, & les jettez dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir; ensuite mettez-les bien boüillir, puis vous les tirerez, & les jetterez encore dans une autre eau fraîche, tandis que vous ferez d'ailleurs cuire vôtre sucre dans une poële.

Pour une livre de fruit, il faut une livre de sucre, que vous ferez d'abord cuire un peu, pour y mettre aprés vos poires. Laissez bien boüillir le tout, & soignez de le bien écumer, vous ne tirerez point vos poires que leur cuisson ne soit entierement parfaite; ce que vous connoîtrez, lorsque le boüillon venant à s'abaisser, ne fera plus tant de mousse, ou de bouteilles qu'au commencement, & par les goutes de syrop que vous mettrez sur une assiete, qui étant refrodies, ne doivent pas couler ou doivent lorsqu'on y touche avec le doit, faire sentir une bonne consistance, & faire le filet.

Vos poires étant cuites, vous les mettrez dans quelque terrine, ou vous les laisserez reposer trois ou quatre jours, afin que toute l'humidité du fruit se dissipe à l'air, & que le fruit prenne sucre; aprés ce temps, si vous voyez quelque eau surnager le syrop, aprés avoir panché vôtre terrine, vous l'égouterez, & remuërez vôtre confiture à la poële pour lui donner un boüillon, puis vous la tirerez, vous la laisserez un peu refroidir, & l'empotterez pour la serrer aprés, & la servir au besoin.

Il faut la laisser trois ou quatre jours sans la couvrir, afin qu'au bout de ce temps, s'il y paroît encore quelque humidité vous l'égoutiez, pour couvrir aprés vos pots.

Si du premier coup, vos poires étoient assez cuites aprés les avoir égoutées, vous vous contenterez de les faire chaufer, en les remüant un peu avec l'écumoire, & vous les tirerez aprés dans vos pots, quand elles seront un peu refroidies.

Des Abricots verts.

On prend de ces abricots lorsqu'ils sont encore tout tendres, & avant que leur noyau soit durci; si vous les voulez faire sans les pêler, il faut pour leur ôter le duvet, les mettre dans l'eau boüillante avec un peu de bon tartre; puis aprés on les essuïe l'un aprés l'autre, pour les confire ensuite en cette maniere.

Ayez du ſucre clarifié, mettez-y vos abricots enſorte qu'ils baignent dedans, & faites leur prendre ſur le feu ſept ou huit boüillons, tirez les & les laiſſez égouter ; enſuite, vous remettrez vos abricots dans la poële, vous y ajoûterez un peu de ſucre clarifié, vous les ferez encore boüillir & continüerez ainſi juſqu'à trois ou quatre fois, & enfin à la derniere fois, vous les laiſſerez cuire juſqu'à ce que le ſyrop ſoit parfait, ce qui ſe remarque, comme on l'a dit cy-deſſus ; puis vous ôterez vos abricots de deſſus le feu pour les mettre en pots, aprés les avoir bien écumez. C'eſt ainſi qu'on confit les *amandes vertes*.

Des Abricots meurs.

Pour faire cette confiture, il faut pêler les abricots, leur ôter le noyau, faire boüillir de l'eau, les y jetter & leur donner un boüillon ſur le feu, les en retirer & les mettre aprés dans l'eau fraîche.

Il faut que chaque abricot ſoit auſſi mollet l'un que l'autre, aprés cela, on les met tous dans du ſucre clarifié, & on les laiſſe boüillir juſqu'à ce qu'ils n'écument plus.

Etant écumez, vous les laiſſez refroidir, & les égoutez ſur une paſſoire, tandis que d'ailleurs vôtre ſyrop cuit en conſiſtance raiſonnable, pour y jetter aprés vos abricots, il faut en augmenter le ſyrop de ſucre clarifié,

leur donner encore un boüillon ; & les égoûter encore.

A la derniere fois, faites encore cuire vôtre syrop à part, un peu plus fortement que le premier, aprés quoi vous glisserez vôtre fruit, auquel vous donnerez un boüillon couvert, pour le descendre aprés, l'écumer, & le dresser dans des pots ; il faut trois quarterons de sucre pour une livre de fruit.

Des Prunes.

Les prunes les plus excellentés pour confire, sont le *Perdrigon*, les *Mirabelles*, l'*Islevert*, les *Moyeux* de Bourgogne, la *Diaprée*, l'*Abricotée*, & le *Damas rouge*.

De quelque espece de ces prunes que vous choisissiez, il les faut prendre quand elles commencent à meurir, les pêler & les jetter dans l'eau fraîche, pour aprés les mettre boüillir dans une eau qu'on aura fait chaufer auparavant.

On les laisse ainsi sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles commencent à verdir, ensuite on les ôte de dessus le feu, & on les laisse refroidir dans l'eau, étant froides, on les tire, & on les met dans de l'eau fraîche.

Cela fait, ayez du sucre clarifié, & cuit déja en une assez bonne consistence, glissez-y vos prunes, aprés les avoir égoutées de leur eau, faites-les boüillir à grand feu, & les écu-

nez, ôtez les aprés de dessus le feu, laissez-les refroidir.

Ensüite remettez vôtre poële sur le feu, & faites boüillir vos prunes jusqu'à ce que le syrop ait acquis sa cuisson parfaite, aprés quoi vous les tirerez & dresserez dans des pots, que vous couvrirez quand elles seront refroidies.

Il y en a qui ne pêlent point les prunes, & qui se contentent de les piquer d'une épingle à trois ou quatre endroits vers la queuë, & sur le corps pour les empêcher de se déchirer, & faire ensorte qu'elles prennent mieux sucre.

Des Pêches meures.

Elles se confisent comme les abricots; voyez l'article, & vous y conformez.

Des Coins.

On fait choix de coins qui soient mûrs, on les péle, on les coupe par quartiers, on ôte les trognons & on met les fruits dans l'eau fraîche, pour aprés les faire boüillir dans d'autre, jusqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir.

Aprés cela, il faut faire une décoction des pêlures, des trognons, & de quelques parties d'autres coins, la passer au tamis, ou à travers un linge, & s'en servir pour confire vos coins destinez pour cela.

Vous mettez du sucre dans cette décoction, vous l'y faites clarifier, & prênez aprés une consistance de syrop, puis vous y mettrez vos coins, qui doivent boüillir à petit feu, il est bon de les tenir couverts pour leur faire prendre couleur.

Pour bien conduire ces coins jusqu'à leur cuisson, on observe de les ôter quelque fois de dessus le feu, de les y remettre, aprés qu ils se seront un peu reposez de fois à autre, & cela jusqu'à ce que le syrop ait acquis un consistance de gelée.

Aprés quoi vous dresserez vos coins dans des pots, & les couvrirez lorsqu'ils seront refroidis. Pour donner une belle couleur aux coins, il faut y ajoûter de la cochenille boüillie dans de l'eau avec de l'Alun, & de la crême de tartre, & passée aprés dans un linge blanc.

Des Noix.

Il faut choisir les noix tendres, & avant que la coquille durcisse, les pêler jusqu'au blanc, & les jetter à mesure dans l'eau fraîche, aprés quoi vous les ferez boüillir à gros boüillons, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elles n'y tiennent point.

Il est temps pour lors de les tirer, & de les mettre dans de l'eau fraîche, puis on les presse par le milieu pour y ficher un cloud de gerofle, ou de la canelle coupée par petits

morceaux, ou même de l'écorce de citron.

Cela fait, vous glissez vos noix dans une espece de syrop clair & déja preparé, vous leur y donnez plusieurs gros boüillons, & les laissez de repos environ une demi heure, remettez-les aprés sur un grand feu, faites prendre à leur syrop une bonne consistance, & quand vous jugerez qu'elles auront acquise leur parfaite cuisson, vous les dresserez dans des pots, & les serrerez pour vous en servir dans l'occasion.

Il y en a, pour donner un bon relief à cette confiture, qui y délayent un peu d'Ambre, & en rendent ainsi le goût semblable aux noix qui nous viennent de Roüen.

Des Cerises sans noyau.

Vous choisirez de grosses cerises, non tournées, & d'une couleur vive & vermeille, vous en ôterez les queües & les noyaux, & vous aurez du sucre clarifié à la poële, dans lequel vous mettrez vos cerises; vous les y ferez boüillir à grand feu, soignant de les bien écumer.

Ensuite vous les tirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir, pour les y remettre aprés, & les y faire boüillir à gros boüillons.

Cela observé, ôtez-les tout-à-fait lorsque vous les jugerez cuites, par les épreuves dont on a parlé, écumez-les bien, s'il en est besoin, & les dressez à l'ordinaire.

On leur donne une belle couleur, si on ajoûte dans la cuisson des cerises du jus de groseilles, & le goût de framboises, en y mêlant parmi un peu de ce fruit.

On fait des *Cerises avec le noyau*, qui ne sont pas moins bonnes que les précedentes, excepté qu'elles ne se servent point si proprement; pour la façon de les faire, c'est la même chose que pour les cerises sans noyau.

On fait pour le Menage des *Cerises à my-sucre*, qu'on reserve pour les collations du Carême, ou pour en donner à quelque domestique malade, ou quelques pauvres infirmes, retenant les autres cerises pour s'en faire honneur dans les occasions.

Des Groseilles.

On prend de belles groseilles rouges, ausquelles on ôte les queües, on les met dan du sucre clarifié, & déja tant soit peu redu en syrop, on les fait bien boüillir, & on l écume.

Il faut ensuite les ôter de dessus le feu, les laisser refroidir, pour les y mettre de chef, les faire boüillir & les écumer, qu'à ce que le syrop soit devenu presqu gelée; ce qu'on remarque, lorsque trem une cueilliere dedans, elle rougit; étant, vous ôterez vos groseilles de c le feu, vous les écumerez, s'il en est b & les empôterez à l'ordinaire.

Il faut une livre de ſucre, pour une livre de fruit. On donne auſſi le goût de framboiſes aux groſeilles, de la même maniere qu'on fait aux ceriſes : cela leur fait prendre un parfum agreable.

Des Framboiſes.

Les Framboiſes ſe veulent confire comme les groſeilles, excepté qu'il ne faut pas qu'elles cuiſent tant : on doit les choiſir belles, fort peu meures, bien entieres, & leur ôter leurs queües.

Du Verjus.

On confit le Verjus ſans pepins, ou avec ſes pepins, il ſe fait également bien d'une & d'autre façon ; on choiſit pour cela du *Bourdelais*, ce raiſin eſt appellé *Gray* en Bourgogne, il faut le choiſir beau, faire fremir de l'eau, & y jetter les grains aprés les avoir détachez de leur grape ; on les tire de l'eau, quand ils commencent à monter, & aprés les avoir ôtez de deſſus le feu pour les mettre dans une autre eau fraîche.

Cela fait, mettez vôtre verjus reverdir ſur le feu, pour le tirer & l'égouter aprés ; le gliſſer enſuite dans du ſucre clarifié, & qui a déja un peu boüilli, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il veüille fremir ; alors on le tourne bien avec l'écumoire, on l'écume de même,

puis l'ayant remis sur le feu, & l'y ayant donné un boüillon couvert, on l'empotte.

Du Muscat.

Ce raisin se confit comme le verjus, il faut le choisir beau & avant qu'il ait acquis sa maturité, & qu'il est encore verdelet; on a coûtume de lui ôter la peau, & les pepins.

Des Meures.

Les meures se doivent prendre un peu vertes pour se bien confire, autrement elles s'emmarmeleroient : il faut trois quarterons de sucre pour livre de fruit, elles se font comme les cerises, excepté qu'elles ne sont pas si longues à cuire.

Cette confiture est bonne pour ceux qui sont atteints du mal de gorge.

CHAPITRE II.

Des Gelées.

L'Envie de confire toutes sortes de fruits à la Ville & à la Campagne, fait naître celle d'en faire des gelées : cette varieté de déguiser ainsi ces fruits, plaît beaucoup; on s'en fait honneur dans les occasions, & on joüit du plaisir d'en manger quand on veut.

Gelée de Pomes.

Pour faire de la gelée de pomes, il en faut prendre, les casser & les bien faire boüillir dans de l'eau; étant bien cuites, on les passe à travers un linge, & sur une pinte de ce jus, on met trois quarterons de sucre. On fait bien boüillir le tout, & jusqu'à ce que le syrop ait acquis une bonne consistance; soignant toûjours de le bien remüer, & de l'écumer de même, puis vous tirerez vôtre gelée dans des pots tels que vous voudrez.

Les pomes de Courpendu sont bonnes pour cela, avec le Calville; lorsqu'on veut que la gelée soit rouge, & pour y contribuer avec avantage, il faut toûjours laisser cette gelée couverte en cuisant, y ajoûtant du vin vermeil, ou de la cochenille preparée.

La gelée blanche, se fait avec les pomes de Reinettes, il faut bien aussi se donner de garde en cuisant de la couvrir.

Gelée de Coins.

C'est proprement le *Cotignac d'Orleans*. Voici comment il se fait.

On prend des Coins qu'on coupe par quartier, on les met cuire dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, puis on passe le tout dans un linge blanc en le pressant fortement avec la main.

Ensuite vous prenez ce jus, vous le mettez dans la poële, dans du sucre déja clarifié, & cuit un peu en consistance de syrop; vous remuez bien le tout, il faut autant pesant de sucre que de jus, & le laisser cuire, jusqu'à ce que vous voyez qu'il soit devenu en gelée : Il y en a pour donner couleur à cette gelée, qui y mettent du vin vermeil, d'autres de la cochenille preparée; puis ils dressent cette gelée dans des boëtes ou dans des pots.

Si pendant l'année cette gelée venoit à chancir ou à candire, il n'y auroit qu'à faire boüillir de l'eau claire & en verser par-dessus, cela la rendra belle comme si elle venoit d'être faite.

Gelée de Cerises.

Vous preparerez vos cerises comme si vous vouliez les confire, & les mettrez dans du sucre clarifié, & déja un peu épaissi, & vous les laisserez cuire jusqu'à ce que le syrop ait pris une consistance de gelée, ce que vous remarquerez aisément, puis vous les tirerez & les passerez au tamis, pour aprés le mettre en pots, il faut aussi pesant de sucre que de fruits.

D'autres tirent le jus des Cerises qu'ils passent à travers un linge, puis ils le mettent dans du sucre déja un peu cuit, ils le font boüillir, soignant bien de l'écumer, & le

laiſſant cuire juſqu'à la conſiſtance neceſſaire à une gelée ; ce qui ſe connoit par les marques que voici.

Mettez des goutes de ce ſyrop ſur une aſſiette, laiſſez-les refroidir, & ſi aprés ces goutes s'enlevent ſans y tenir, c'eſt ſigne que la gelée eſt cuite. Il eſt bon pour donner couleur à la gelée de Ceriſes, d'y mêler un peu de jus de Groſeilles.

Gelée de Verjus.

On prend du Verjus, & on lui donne un boüillon dans l'eau, on le paſſe dans un gros linge : on fait cuire d'ailleurs des pommes dont on tire la décoction, qu'on mêle avec le Verjus, puis on le laiſſe cuire, & on en éprouve la cuiſſon, comme de la gelée de Ceriſes.

Gelée de Groſeilles vertes.

Ayez de belles Groſeilles bien choiſies, ôtez-en les pepins & les paſſez à l'eau ſur le feu, laiſſez-les y boüillir juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu ramollies, enſuite vous les jettez dans du ſucre cuit à part, vous les y faites bien boüillir en les écumant juſqu'à ce que le ſyrop ait pris conſiſtance de gelée, puis vous les paſſez au tamis & les empotez aprés, pour vous en ſervir au beſoin.

Gelée de Framboises.

Elle se fait de la même maniere que celle de Groseilles. Observez seulement qu'on prend quatre livres de Framboises, deux de Groseilles, & cinq livres de sucre; ainsi du reste à proportion.

Gelée d'Epine-vinete.

Cette gelée ne demande point d'autres soins que celles de Groseilles : consultez l'article.

CHAPITRE III.

Des Confitures séches, & Pâtes sucrées de plusieurs sortes.

ON estime les confitures séches en ce qu'elles sont de garde, qu'elles s'envoyent fort loin, & qu'elles se presentent avec honneur aux personnes de distinction & autres, qui vous viennent voir à la Ville ou à la Campagne; c'est un grand secours en hyver pour les desserts.

Il faut d'abord établir pour maxime generale, que tout fruit qu'on met sécher, doit auparavant avoir été confit au liquide; ainsi supposez cette premiere façon donnée, &

qu'on veüille avoir des poires confites au ſec, voici comment il s'y faut comporter.

Poires au ſec.

Si on veut les mettre au ſec ſi-tôt qu'elles ſont confites, il faut leur donner quelques boüillons plus que pour les garder au liquide, & les pouſſer juſqu'à ce que le ſyrop commence à prendre une conſiſtance de conſerve.

Alors on tire les poires, on les met ſur des ardoiſes ou des feüilles de fer blanc, obſervant qu'elles ne ſe touchent point l'une l'autre, puis on les porte à l'étuve.

Ce que c'eſt qu'une étuve en terme de Confiſeur.

Cette étuve eſt un petit cabinet bien fermé de tous côtez, garni en dedans & tout-au-tour de tablettes à jour & faite de fil de fer; dans le bas de cette étuve, on met une poële ou des réchauts pleins de feu, dont la chaleur contribuë à deſſecher ce qu'il y a d'humide ſur les fruits qu'on retourne de tems en tems, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, autant de fois qu'on le juge à propos, & juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſeçs.

Si on veut ne ſecher les fruits qu'à meſure qu'on ſe trouve en avoir beſoin, vous prendrez vos poires confites au liquide, vous

en ferez liquifier le syrop, en mettant vôtre pot dans une terrine d'eau, que vous laisserez boüillir sur le feu environ une demie-heure, vôtre fruit alors se détachera facilement, & vous le mettrez sur des ardoises, pour les faire sécher à l'étuve.

Vos poires étant bien séches, vous les rangez proprement dans des boëtes, mettant à chaque lit de fruit une feüille de papier; il ne faut pas que les poires soient pressées les unes contre les autres, crainte d'en ôter la glace, qui fait une partie de leur beauté.

Pomes au sec.

On fait, si l'on veut, des pomes au sec, qu'on confit d'abord comme les poires, mais comme ce fruit ainsi déguisé ne donne pas une confiture bien exquise, on ne s'avise gueres d'en faire; cependant si la curiosité ou certain goût particulier sollicitoit à le faire, il faudra choisir pour cela des pomes de Reinettes, & on les séchera comme les poires.

Prunes au sec.

On les confit au liquide pelées ou sans peau, puis on les met sécher avec les mêmes précautions que les poires, ensuite on les serre dans des boëtes pour les conserver & s'en servir au besoin.

Abricots verts au sec.

Ayant été préparé comme pour le liquide ; soit qu'on veüille d'abord les mettre au sec, ou attendre plus tard, on se comporte en cela comme aux poires.

Ceux qui ont confit des *Amandes*, peuvent, pour les faire sécher, se servir des mêmes voyes. On conseille neanmoins pour l'un & l'autre de ces deux fruits, de les faire sécher si-tôt qu'ils sont confits, parce qu'ils sont tres-sujets à prendre graisse, & qu'on ne sçauroit assez-tôt à cause de cela, leur donner l'étuve.

Abricots jaunes au sec.

Ces abricots-cy se séchent comme les précedens, c'est-à-dire, qu'aprés que leur syrop est liquifié, on les en tire pour les faire égouter, pour aprés les ranger sur des ardoises bien propres, & les porter à l'étuve jusqu'au lendemain matin, qu'on les retourne, & le soir même encore. Il faut se donner ces soins à toutes sortes de fruits qu'on fait sécher, jusqu'à ce qu'ils le soient parfaitement ; ensuite on les met proprement dans des boëtes garnies de papier en dedans, aprés les avoir poudrez de sucre.

Pêches au sec.

Les *Pêches* & les *Pavis* seront mis au sec comme les Abricots.

Cerises au sec.

Vos Cerises étant confites, vous les portez à l'étuve jusqu'au lendemain matin, puis vous les tirez pour les faire égouter & les ranger sur les ardoises; il faut les poudrer de sucre, elles en paroissent plus belles.

Groseilles au sec.

On les confit en bouquets, étant confites, & aprés les avoir laissé reposer une nuit dans leur syrop, on y aporte les mêmes soins qu'aux Cerises.

Noix blanches au sec.

Les mêmes précautions qu'on a aporté pour sécher les fruits cy-dessus, doivent être gardées à l'égard des noix blanches.

Oranges au sec.

Ayez des Oranges de Portugal, pélez-les fort legerement, puis, si vous les voulez cõnfire entieres, faites un trou à l'endroit de la queuë, par où vous puissiez adroitement les vuider.

Ensuite vous les mettrez tremper à mesure dans de l'eau, que vous ferez boüillir pour en ôter l'amertume, les changeant plusieurs fois, tant qu'elles n'ayent plus aucun goût d'amer.

Cela fait, vous les tirerez du feu, & les

jetterez dans d'autre eau tiede, puis vous aurez tout prêt du ſucre clarifié, dans lequel vous les mettrez, aprés leur avoir un peu laiſſé égoûter leur eau.

Obſervez qu'il faut que vos Oranges boüillent juſqu'à ce que le ſyrop ait pris une conſiſtance de conſerve; pendant leur cuiſſon, on doit toûjours les remüer & les retourner avec la gâche; aprés quoi on les tire, on leur laiſſe bien égouter le ſucre qui eſt dedans, pour les porter enſuite à l'étuve.

On confit auſſi les Oranges en quartiers; on ne preſcrit point ici la quantité de ſucre clarifié dont il eſt beſoin pour confire ces fruits; il ſufit de dire qu'il eſt neceſſaire qu'ils nagent dedans: Ce qui en reſte aprés qu'elles ſont cuites, s'employe à autre choſe.

On fait auſſi de *Zeſts* d'Oranges, qui ne ſont autre choſe que la peau de ces fruits coupée comme par lardons; on les confit comme les Oranges, & on les fait ſécher de même.

Citrons au ſec.

Les Citrons ſe conſiſent & ſe ſéchent comme les Oranges, le ſucre qui en reſte peut ſervir à faire de la conſerve de maſſepain, & des noix vertes.

DES PATES.

Pâtes de Poires.

Pour faire cette pâte, on prend des poires

des meilleures qu'on puiſſe avoir, telles que le petit Rouſſelet, & autres bonnes poires qui ſoient caſſantes tant d'Eté que d'Hyver; on les met à la braiſe.

Etant cuites, prenez-en ce qui paroît de couleur rouſſâtre & ce qu'il y a de plus cuit, paſſez-le au tamis en le preſſant, aprés cela vous mettrez cette Pâte dans du ſucre clarifié, que vous ferez cuire à petit feu, ſoignant de la remüer continuellement, crainte qu'elle ne brûle & ne s'attache au fond, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'elle ait acquis ſa parfaite cuiſſon, ce qui ſe remarque lorſque cette pâte quitte la poële.

Aprés cela, il faut tirer cette pâte, la dreſſer ſur des ardoiſes en guiſe de Macarons, pour la mettre ſécher à l'étuve; il faut bien être ſoigneux de bien retourner ces pâtes, afin qu'elles ſéchent comme il faut, enſuite on les ſerre proprement dans des boëtes.

Pâte des Pomes.

Pour faire les pâtes de pomes, on prend des pomes de Reinettes ou de Courpendu, les plus belles que l'on peut: On les coupe par moitiez, on leur ôte la tête & le trognon, puis on les fait boüillir dans de l'eau pour les paſſer aprés comme les poires.

Etant paſſées, vous mettez auſſi peſant de marmelade que de ſucre, dans lequel, aprés

qu'il est clarifié, vous laissez cuire vôtre pâte, comme celle des poires, vous la dressez de même, & la faites sécher à l'étuve.

Il y en a pour rendre cette pâte délicate, qui pilent parmi la marmelade quelques abricots confits, qu'ils passent ensemble, cela ne peut que donner un bon relief à la pâte de pomes.

Pâtes de Prunes.

Les Mirabelles, l'Isle-vert & les Perdrigons, sont les prunes dont on se sert ordinairement pour faire de la pâte de prunes.

Il faut de l'une ou de l'autre, qu'on choisit, en ôter le noyau, les passer à l'eau sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient devenües toutes molletes, ensuite on les égoute, on les passe au tamis en les pressant, puis, on met ce qui en sort dans un poëlon; on le fait cuire comme les pâtes cy-dessus, & sécher de la même maniere.

Il se fait en Bourgogne une pâte de prunes de *Moyeu* qui se façonne de même que les autres, hors qu'on ne la cuit pas jusqu'à ce qu'elle quitte le poëlon.

Pâte d'Abricots.

Pour la pâte d'Abricots, elle se façonne comme les précedentes, en faisant un peu boüillir le fruit & ôtant la peau aux endroits où elle est rouge; il ne faut que demie-livre

la de ſucre à livre de fruit, & ſi ce ſont des *Abricots* verts, vous y en mettrez trois quarterons.

Pâte de Pêches.

Elle ſe fait comme celle des Abricots.

Pâte de Ceriſes.

On prend des Ceriſes bien meures, qu'on paſſe à l'étamine, on en broye les peaux dans un mortier, on les paſſe au tamis; on mêle tout ce qui en eſt ſorti; on le met dans le poëlon avec du ſucre clarifié, demie-livre pour livre de fruit, & on laiſſe cuire cette pâte comme les autres.

Quelques-uns font bouillir un peu ces Ceriſes dans l'eau, & les laiſſent aprés égoûter dans une paſſoire percée fort dru, puis mettent ce dégoût dans le poëlon; & le font cuire à l'ordinaire.

Pâte de Groſeilles.

La pâte de Groſeilles ſe fait comme celle de Ceriſes, aprés les avoir épluchées ſoigneuſement de leurs ordures, & leur avoir ôté la queuë; cette pâte eſt excellente.

Pâte de Framboiſes.

Il faut pour cela que les Framb[illegible]es ſoient bien meures; cela obſervé, vo[illegible] leur ôtez

les queües, & les passez dans un tamis de crin bien delié, puis on en façonne la pâte comme celle de Cerises. On estime beaucoup cette pâte à cause de son goût agréable.

Pâte de Verjus.

La pâte qu'on en fait est tres-bonne, & se fait de la même maniere que celle des Cerises, ayant auparavant observé tout ce qui a été dit pour la confiture.

CHAPITRE IV.

Des Conserves & Massepains.

C'Est encore ici un vrai divertissement pour la Ville & pour la Campagne, que de sçavoir déguiser adroitement, & d'une maniere propre à flatter agreablement le goût, les fleurs & les fruits d'un Jardin. La methode en est tres-facile, & la pratique décide du fait.

Conserve de Violettes.

On a de la Violette, on en épluche les fleurs, ne prenant simplement que ce qui est violet, on les broye bien dans un mortier de marbre ou de pierre, tant que le tout soit si délié, qu'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feüilles.

Cela fait, passez-les dans un linge & tirez-en le jus, que vous mettrez dans le poëlon & dans du sucre qui aura déja pris quelque consistance de syrop. A une livre de sucre, il faut environ un verre d'eau.

Quand vôtre jus est mêlé avec vôtre sucre, il faut bien le remuer avec la gâche, & l'écumer.: Vous le laissez ainsi boüillir, jusqu'à ce qu'il soit reduit en conserve; ce qui se connoît en trois manieres.

La premiere quand en tournant & mêlant vôtre sucre de tous côtez, vous retirez vôtre gâche sans l'égoûter que tres-peu, & que la secoüant fortement avec la main, vôtre syrop s'en va comme en filasse volante.

La seconde, quand ayant retourné vôtre sucre, vous laissez égoûter vôtre gâche, & que dans les dernieres goutes qui tombent, il y reste comme un petit filet qui se retraissit en montant, se tortillant en maniere de queuë de cochon.

Et la troisiéme, lorsqu'aprés avoir boüilli long-temps, vous voyez que vôtre syrop s'épaissit, & qu'au lieu qu'il faisoit son boüillon dans le milieu, il se fait de tous côtez, mais plus lentement.

C'est alors qu'il faut tirer vôtre conserve de dessus le feu, & la laisser tant soit peu refroidir, aprés quoi on prend la composition, pour la verser dans des moules de papier.

Etant froide, ôtez-en cette conserve pour la couper avec la pointe d'un couteau de telle maniere que vous voudrez. S'il arrive qu'elle tienne au papier, faites chaufer un petit ais & posez vos moules dessus, cela détachera vos conserves, & elles se levront aisément. Pour quatre livres de sucre, il faut environ gros comme un œuf d'Oye de fleurs de violetes pilées : Jugez du reste à proportion.

Conserves de Bourache & de Buglose.

Les conserves de fleurs de *Bourache* & de *Buglose*, se font de la même maniere.

Conserve de Roses.

Vous prendrez des Roses de Provins les plus rouges ; vous les ferez sécher dans des sachets de papier au Soleil ou au feu, étant bien séches, vous les pilerez dans un mortier, & les passerez dans un tamis bien délié.

Ensuite, prenez quatre onces de cette poudre ; détrempez-la dans le jus de quatre citrons bien clarifié ; faute de jus de citron, vous vous servirez de verjus ; le tout étant bien délaié, vous le verserez dans du sucre cuit déja en consistance de conserve, vous incorporerez le tout ensemble avec la gâche, en le remüant fortement de tous côtez, jusqu'à ce que vôtre conserve ait prit couleur, & que vous la voïez achever.

Quand vous voudrez la dresser, vous la taillerez comme il vous en prendra fantaisie. Si vôtre conserve se refroidit trop vîte, & qu'elle ne vous donne pas le loisir de la dresser, vous mettrez vôtre poëlon sur un feu lent, pourvû qu'il la chauffe un peu, & la rende maniable, cela suffit pour la tirer entierement.

Il faut observer de ne point faire la pâte de roses trop liquide, avant que de la mettre dans le sucre, car la conserve se décuiroit trop, à cause du jus de citron. C'est assez qu'elle en soit empreinte par-tout, de maniere que cette pâte se puisse mettre en pelottes sans qu'elle coule.

On ne fait gueres à la fois de cette conserve, car plus elle est fraîche faite, plus elle est belle; on se contente d'avoir toûjours de la poudre de ces roses en reserve, afin d'être à portée d'en faire de la pâte quand on voudra.

Conserve de fleurs d'Oranges.

Elle se fait en prenant gros comme un œuf de fleurs d'Oranges, qu'on épluche de leurs boutons, on les hâche bien, puis on les jette dans du sucre cuit en consistance de conserve, on remue bien le tout avec une gâche, faisant ensorte que cette composition soit également fournie par-tout : Il faut toûjours remuer, jusqu'à ce que le sucre pren-

ne par-dessus, & forme une petite glace, aprés quoi, on dresse la conserve comme les autres.

Il y en a, au lieu de hâcher les fleurs d'Oranges, qui les pilent dans un mortier, & qui les mettent aprés dans le sucre pour achever leur conserve comme nous l'avons dit.

Conserve de fleurs de Jasmin d'Espagne.

Elle se façonne de même que celle de fleurs d'Oranges.

Conserve de Framboises.

Pour faire cette conserve, on prend des Framboises qu'on presse legerement, on en tire le jus qu'on met dans un verre pour le laisser clarifier; puis vôtre sucre étant cuit en consistance de conserve & tiré hors du feu; vous versez ce jus dedans, y en mettant ce que vous jugez à propos, pour ne point décuire vôtre sucre; étant faite vous la dressez à l'ordinaire.

Conserve de Groseilles.

Elle se fait comme la précedente; quelques-uns pour rendre ces conserves plus belles, y mêlent un peu de jus de Cerises, en effet cela leur donne un tres-bel œil, & les rend tres-delicieuses.

Conſerve d'Epine-vinete.

Cette conſerve eſt tres-agreable, la maniere de la faire eſt ſemblable aux précedentes.

Conſerve d'Orange.

Vous prenez des rapures d'Orange, que vous faites tomber dans l'eau fraîche, crainte qu'elle ne noirciſſe, vous la mettez infuſer ſur le feu pour en ôter l'amertume; ce que vous réïterez pluſieurs fois, juſqu'à ce que ſon goût amer en ſoit entierement dehors.

Cela fait, vous la mettrez dans un linge blanc, que vous tordrez pour en faire ſortir toute l'eau, enſuite vous la verſerez dans un plat d'argent ou de terre, vous la ſécherez ſur le feu en la maniant continuellement, car elle s'attacheroit au plat.

Cette rapure étant preſque ſéche, vous la mettrez dans du ſucre cuit, comme on l'a déja dit, & l'achevrez ainſi que les autres conſerves.

Si vous voulez y ajoûter un peu de jus de Citron ou d'Orange, aprés que vôtre poudre aura été bien mêlée, cela en relevra le goût.

Vous pourrez mettre à deux livres de ſucre, gros comme une balle à joüer à la longue paûme de poudre d'Orange, & du jus à diſcretion, prenant garde de ne pas trop décuire le ſucre.

Conserve de Citron.

Elle se fait de même que celle d'Orange, rapant non seulement de la peau jaune, mais encore de la chair, jusqu'à la pulpe qui est en-dedans; le jus de citron n'y doit point être oublié.

On fait aussi de la conserve de *jus de citron*, sans y mettre de la chair rapée, mais elle n'a que l'acidité de ce fruit, & n'est pas si agreable que celle de rapure : elle se façonne au reste de même que les conserves précedentes.

Conserve d'eau de fleur d'Orange.

Cette conserve ne demande pas d'autres soins que celle de jus de citron, on l'ordonne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux femmes grosses.

Conserve de Pistaches.

Il faut les pêler à l'eau chaude, puis les piler dans un mortier, les arrosant avec de l'eau de fleur d'Orange, crainte qu'elles n'huilent.

Cela fait, on les met dans du sucre cuit en conserve, on mêle bien le tout ensemble; jusqu'à ce que cette conserve soit parfaite, puis on la dresse.

Il y en a qui ajoûtent un peu de Musc, ou

d'Ambre gris mêlé avec du ſucre paſſé au tamis ; cette conſerve eſt admirable, & merite d'être ſervie ſur table.

Autrefois on faiſoit de ces pâtes de conſerve mille petits colifichets, on contrefaiſoit des tranches de jambon, des cervelats, des rubans d'Angleterre de pluſieurs couleurs, des chifres & autres choſes de cette ſorte ; mais comme cela n'eſt plus d'uſage, on n'a pas jugé à propos d'entrer dans ce détail, qui ne pourroit que ſatisfaire vainement la curioſité du Lecteur. Paſſons aux maſſepains.

Maſſepain friand.

La pâte de maſſepain eſt un compoſé d'amandes douces, ou ameres, d'avelines, de piſtaches, de noyaux d'abricots ou de pêches: on y mêle, ſi on veut, des quatre ſemences froides. Tous ces ingrediens ſe travaillent de même façon.

Pour le faire excellent, on prend une livre d'amandes qu'on pêle au ſortir de l'eau chaude, puis qu'on jette dans de la fraîche, à meſure qu'on les dépoüille de leur peau, on les retire aprés de cette eau, on les eſſuïe avec un linge bien ſec, & on les met dans un mortier pour les bien piler. Vous les arroſerez en les pilant d'eau roſe, ou pour le mieux de celle de fleur d'orange, crainte qu'elles n'huilent, ce qui rendroit le maſſepain deſagreable.

En pilant les amandes, vous y ajoûterez petit-à petit du sucre en poudre que vous incorporerez bien ; cela fait, vous passez cette pâte à travers le tamis, afin que s'il y restoit quelques morceaux d'amandes qui fussent trop gros, on les pilât encore.

Cette pâte étant ainsi preparée, vous la mettrez dans une poële à confiture ; vous la faites cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elle quitte le fond de la poële, observant toûjours de tourner ce massepain pour l'empêcher de brûler.

Pour éprouver si le massepain est cuit, on en prend un morceau, s'il a quelque petit goût de rôty sa cuisson est parfaite, sinon, on continuë toûjours à le remuer.

Etant cuit, on le verse dans quelque vaisselle de fayance poudrée de sucre, afin que le massepain ne s'y attache point, lorsqu'il est presque refroidi, on le met sur une table bien propre, on manie bien cette pâte, on l'étend sous le rouleau en maniere d'abaisse, & on le façonne comme on veut, c'est-à-dire, en tourtes ou en petits pains, ausquels vous donnerez quelle figure vous voudrez.

Cela fait, vous mettrez tout cela cuire au four moïenement chaud, pour faire prendre à vos massepains une couleur rougeâtre tout-au-tour ; vous les retirerez ensuite, les laisserez refroidir, & les glacerez avec du su-

cre en poudre battu dans de l'eau-rose, ou celle de fleur d'orange. Il faut que cette glace ait la consistance du miel; on se sert d'un couteau pour l'étendre.

On doit encore aprés cela mettre les massepains au four pour cuire cette glace,& quand elle sera gonflée vous les tirerez, les laisserez refroidir, & les serrerez en lieu sec, pour vous en servir dans l'occasion.

Il y en a, au lieu de mêler le sucre en poudre avec les amandes pilées, qui mettent ces Amandes dans du sucre déja reduit en syrop, mêlant bien le tout ensemble & travaillant la pâte comme il a été dit.

Quand on fait des tourtes, & aprés leur avoir donné couleur, on les glace à l'ordinaire, on les pique dessus de pistaches, d'écorce de citron, ou d'orengeat, puis on le remet au four pour les perfectionner.

Quelques-uns garnissent le milieu de c tourtes de quelques confitures : on façon aussi du massepain en petits flancs, qu' remplit aussi de confitures telles qu'on le

Massepains de Pistaches & d'Avelines.

Ils se font comme le précédent, on déguise sous plusieurs formes, & autant le genie en cela peut l'inspirer : on e çonne des espéces de macarons ; ce ceux-là qui se servent le plus ordinaire sur table.

Massepain ordinaire.

Il faut à une livre de sucre, une livre d'amendes pilées comme on a dit, & cuire à demi la pâte : Etant presque refroidie, on y ajoûte quatre blancs d'œufs foüettez, puis on façonne les massepains comme on veut, pour les mettre cuire au four doux ; on les glace avec du sucre & des blancs d'œufs battus qui forment de la mousse, & c'est la dessous qu'est l'eau dont on se sert pour cela.

C'est ainsi que les Pâtissiers font leur massepain, & qu'on le peut faire à peu de frais à la Campagne.

Massepain d'Orange.

Preparez vôtre sucre & vos amandes comme il a déja été dit, prenez ensuite une demie livre de chair d'orange confite liquide, égoutez-en le syrop, pilez-la, & la mettez avec vos amandes.

Il faut bien travailler le tout ensemble, le bien incorporer, & le faire cuire dans un poêlon, en remuant toûjours le fonds & les côtez, jusqu'à ce que vôtre pâte n'y tienne plus, aprés cela, vous glacerez vos massepains à l'ordinaire, & les façonnerez à vôtre fantaisie.

Massepain de Citron.

On le travaille de même que celui d'o-

range, prenant pour cela de la chair de citron ou de la marmelade.

CHAPITRE V.

Compotes de plusieurs sortes.

IL n'est rien de mieux inventé que les compotes pour garnir agreablement un fruit, & en peu de tems, & on peut dire, particulierement à la Campagne, que c'est un secours qui donne d'autant plus de satisfaction pour le goût, qu'il fait d'honneur sur une table par la décoration qu'il donne à un fruit; il est question de sçavoir comment se fait cette espece de confiture.

Compote de Poires.

Les Poires qu'on emploie le plus ordinairement pour les compotes pendant l'Eté, sont le *petit Rousselet*, les *Blanquettes*, & les *Muscates* : en Automne, le *Bezi-d'hery* & le *Messire Jean*; & en Hiver le *Certeau*, le *franc-Real* & le *bon-Chrétien d'Hyver*.

Pour faire cette compote comme il faut, on pile ces poires, & on les met dans un pot de terre neuve. A une livre de fruit, il sufit d'un quarteron de sucre, ajoûtez-y de l'eau & de la canelle, jusqu'à ce que le tout trempe, & un verre de vin vermeil à

moitié de la cuiſſon ; laiſſez boüillir ces poires, les tenant toûjours bien couvertes, d'autant que cela leur donne une belle couleur rouge, il faut ſoigner de les remuer de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot, & les faire cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit parfait.

Autre.

On fait boüillir des poires à grande eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient amolies, on les tire & on les met dans l'eau fraîche pour les pêler. Etant pêlées, on les pique à la tête d'un cloud de geroſle, qui, autant qu'on le peut, doit pénetrer juſqu'au cœur, aprés cela, on les fait cuire dans de l'eau & du ſucre, juſqu'à ce que le ſyrop ait pris une bonne conſiſtance, puis on les tire. Si les poires ſont groſſes, on les coupe par moitiez ou par quartiers, ſoignant de leur ôter le trognon.

Compote de Pômes.

Vous aurez des pomes de Reinettes, vous les pêlerez, les couperez par moitiez, en ôterez proprement le cœur, & les jetterez en eau fraîche. Vous en prendrez auſſi les pelures, & celle d'autres pomes que vous couperez auſſi par petits quartiers, & que vous ferez bien boüillir. Etant cuites, vous les paſſerez dans un linge bien blanc, & vous

227655 B

vous servirez de l'eau qui en aura dégout pour mettre dans un poëlon avec du suc à discretion, & selon la quantité de pom dont vôtre compote doit être composée.

Faites aprés cela boüillir le tout à grai feu, jusqu'à ce que vôtre fruit soit cuit, sc gnant quelque fois de le retourner avec cuilliere, tirez-le ensuite, & le laissez égo ter sur une serviete blanche.

Ensuite vous le dresserez dans une jatte ou sur une assiete de fayance, vous achev rez de faire prendre à vôtre syrop sa cuissc parfaite, en l'augmentant d'un peu de suc & de jus de citron, étant achevé & refroid vous le dressez sur vos pomes, & les serve

Si vous prenez des *Pomes de Calville*, il fat dra les couper par moitiez, les mettre cui dans de la décoction de pomes de Reinette & les achever comme la précédente, excep qu'on y ajoûte du vin rouge, au lieu de ju de citron.

D'autres sans tant de façons, prenner des pomes qu'ils pêlent & coupent par mo tiez, qu'ils mettent dans un poëlon avec d l'eau, & un bon quarteron de sucre : I font bien boüillir le tout ensemble jusqu' ce qu'ils voyent que le fruit soit cuit, pui le dressent dans des jattes, & versent le sy rop dessus; pour la nouveauté des pomes on prend la Passe-pome blanche, le Calvill d'Eté ou le Rambour blanc.

Compote de Prunes.

Il faut d'abord preparer les prunes comme si on vouloit les confire, puis les ayant amollies dans l'eau sur le feu, vous les mettez dans du sucre clarifié, vous les laissez boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & quand elles ont pris sucre, vous les dressez dans des jattes le syrop par-dessus. On prend les mêmes prunes qu'on prend pour les confitures.

Compote d'Abricots verts.

On commence d'abord à faire blanchir les abricots, (comme il a été dit à l'article des confitures liquides, & qu'on a cru inutile de repeter ici, voïez page 78. ainsi que ce qui concerne le reste,) jusqu'à les mettre au sucre clarifié; sur deux cuillerées de sucre, il en faut une d'eau, & autant qu'il en est besoin pour cuire les abricots.

On les laisse là dedans prendre sucre, & acquerir sur le feu la cuisson qui leur convient; cela fait, on les laisse refroidir, & si vôtre fruit étant cuit suffisamment n'a pas pris sa consistance, vous acheverez de le faire cuire à part, puis le dresserez dans des jattes ou compotieres.

Compote d'Amandes vertes.

Elle se fait de même que celle d'abricots verts.

Compote d'Abricots jaunes.

Aïez des abricots & les pelez, ôtez leur le noyau, & les faites un peu boüillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils montent, & qu'ils soient devenus mollets.

Cela fait, vous les tirerez, les mettrez dans l'eau fraîche, puis au sucre clarifié; vous les ferez boüillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus, puis vous les dresserez à l'ordinaire.

Compote de Pêches.

Il faut observer la même chose qu'aux abricots, c'est pourquoi on n'en dira rien davantage.

Compote de Cerises.

On y laisse la moitié de la queüe, on les choisit belles, puis on les met dans un poëlon avec peu d'eau; car ce fruit en rend assez d'ailleurs, & du sucre qu'on fait fondre, environ demie-livre suffit pour livre de cerises.

Laissez aprés cela boüillir vos cerises, écumez-les bien pendant ce temps-là, & jusqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, & qu'elles aïent assez pris sucre; ensuite vous les dresserez dans vôtre compotiere, & les servirez.

C'est à la nouveauté des cerises, qu'on fait cette compote, qui commence à donner un nouvel agrément à un fruit sur une table.

Compote de Groseilles vertes.

C'est encore ici une des premieres compotes qui paroît en Eté ; pour la bien faire, on choisit de belles groseilles vertes, on les met blanchir dans l'eau sur le feu, quand l'eau est préte à boüillir, on ôte ce fruit de dessus le feu, on le tire, on le met sur un linge pour le laisser essuyer.

Aprés cela, il faut le mettre au sucre clarifié, demie-livre de sucre pour litron de groseilles ; laissez boüillir le tout ensemble à boüillon couvert, & jusqu'à ce que vous jugiez que vôtre compote soit achevée ; il faut sur la fin de la cuisson la couvrir pour faire reverdir le fruit, puis le dresser à l'ordinaire, & le servir chaudement.

Compote de Groseilles rouges.

Aïez de belles groseilles bien choisies, & bien épluchées, mettez-les dans du sucre clarifié ; demie-livre de sucre sur une de fruit, laissez-leur prendre un grand boüillon par dessus, & continuez de les faire cuire ainsi, jusqu'à ce qu'elles soient assez cuites pour de la compote.

Ensuite ôtez-les de dessus le feu, soignez à les écumer, laissez-les un peu refroidir, & les dressez chaudement.

Compote de Framboises.

Il faut avoir des framboises bien choisies, & qui ne soient pas entierement meures, les mettre dans du sucre clarifié, les y laisser un peu boüillir, puis les dresser dans une jatte.

Compote de Fraises.

Elle se fait de même que la précedente, il est seulement à remarquer que ce fruit doit être tout-à-fait meur.

Compote de Verjus.

Preparez-le d'abord comme si vous vouliez le confire tout-à-fait, ensuite vous le mettrez dans du sucre clarifié, vous l'y laisserez prendre dix à douze boüillons, puis vous le tirerez, & le servirez chaudement.

Compote de Nêfles.

On les choisit bien, on en ôte les aîles, puis on fait roussir de bon beurre frais, on y passe les nêfles dans une poële ou dans une casserole sur le fourneau, & on les y laisse bien boüillir.

Etant ainsi bien cuites, on y met du vin rouge environ un demi-septier, du sucre à discretion; on fait bien boüillir le tout de maniere que cela fasse le syrop, ensuite, on

dresse cette compote, qu'on sert chaudement poudrée de sucre.

Il y en a qui ôtent le beurre aprés y avoir bien fait cuire les nêfles, & achevent de faire cuire leur compote avec le vin & le sucre, d'autres qui n'y mettent point de beurre tout-à-fait; la seconde façon est la meilleure.

Compote de Coins.

On prend des coins, on les envelope dans du papier, on les moüille & on les enterre sous la cendre chaude, ou sous la braise pour les faire cuire.

Etant cuits, on les coupe par quartiers, on en ôte les trognons, on les met dans un poëlon avec de l'eau & du sucre, on les fait bien boüillir, jusqu'à ce que le syrop ait acquis une bonne consistance; aprés cela, on les dresse, pour être servis chaudement.

Voila déja jusques-ici suffisament dequoi garnir un dessert, & tel auroit ces provisions à la Campagne, qui pourroit se flatter de donner un fruit assez complet, à ceux qui viendroient lui rendre visite; voici d'autres choses bien plus simplement aprêtées, dont on se fournit aussi en plus grande quantité, & qui se mangent plus ordinairement dans le domestique.

CHAPITRE VI.

Des Confitures au moût ou au vin doux, au miel & au Cidre.

LE miel est l'ouvrage des Abeilles, & le fruit qu'on en tire pour le dédommagement des peines qu'on prend à les noorrir. Il n'y a point de bonnes maisons à la Campagne, qui ne doivent avoir quelques paniers à mouches; le miel est propre à bien des choses, & on s'en sert en confiture, comme nous l'allons voir.

Confitures au Miel.

Toutes sortes de fruits qui se confisent au sucre, se peuvent aussi confire au miel, soit poires, coins, cerises, abricots, &c. & pour y réüssir, il faut en cela se conduire par raport à chaque fruit, selon qu'il a été marqué au chapitre des Confitures liquides; excepté qu'au lieu de sucre, on y met du miel.

Il faut toûjours prendre le meilleur miel pour faire des confitures, & le bien clarifier, cette clarification se fait dans la poële sur le fourneau, soignant de bien écumer cette liqueur quand elle boût, c'est un des points principaux pour la beauté des fruits qu'on y confits.

Quand le miel eſt clarifié, on en prend à peu prés la doſe qu'il convient pour le fruit, on l'y fait cuire avec les mêmes précautions qu'il a été dit pour le ſucre.

Pour connoître quand le miel eſt cuit en le clarifiant, (car il faut qu'il ſoit tel avant que d'être employé,) on prend un œuf de poule, on le met deſſus, s'il enfonce, le miel n'eſt pas aſſez cuit, s'il flotte deſſus, la cuiſſon en eſt parfaite, & par conſequent tres-bon pour confire toutes ſortes de fruits.

Le miel eſt fort ſujet à brûler, c'eſt pourquoi il faut prendre garde ſur la fin à le bien remuer juſqu'au fond avec une gâche, & à lui donner un petit feu. Le miel brûlé eſt fort deſagréable au goût, ainſi on ne ſçauroit trop veiller à prevenir cet inconvenient.

Confitures au moût vulgairement appellé Cotignac.

On n'y confit gueres que des Poires, des Pômes, & des Coins; voici la maniere d'y réüſſir.

On prend trois ſeaux ou bien moins, ſi l'on veut, de moût ou vin-doux, ſelon le peu ou le plus de fruit qu'on a à confire, on les met dans une chaudiere ou chaudron ſur le feu, dont la flamme doit être claire, ne point trop s'élever, & battre également par-deſſus, autrement elle pourroit brûler le moût, & lui faire acquerir un goût âcre.

Laissez-le boüillir, & reduire jusqu'aux deux tiers, afin qu'il s'épaisisse, & puisse confire suffisament vôtre fruit pour être de garde sans se gâter.

Vos fruits soit *Pomes*, *Poires* ou *Coins*, il n'importe, étant pelez, & les ayant déja auparavant fait boüillir dans l'eau pour les amolir un peu, vous les jettez dans vôtre moût, vous les y laissez cuire, soignant bien de les écumer, les faisant boüillir jusqu'à ce que vous voyez que le syrop soit en bonne consistance; ce qui se connoît en mettant quelque goûte sur une assiette, si pour lors on les voit demeurer en rubis, & ne point couler lorsqu'on panche cette assiette, le syrop est cuit; autrement il faudroit encore laisser prendre quelques boüillons à cette confiture.

Le moût ne sçauroit être pris trop doux, c'est pourquoi il faut aussi-tôt que la vendange est déchargée dans la cuve, ne pas manquer d'en prendre ce qu'on en a besoin.

Il y en a pour donner un goût relevé à leur confiture, qui l'assaisonnent d'un peu de canelle & de cloud de girofle, enfermez dans un petit noüet de linge blanc, afin que ces ingrediens ne se mêlent point avec les confitures: on peut prendre indifferemment vin blanc ou vin rouge.

Du Raisiné.

Le raisiné proprement parlant est du raisin

confit au moût, il se fait en prenant de beaux raisins noirs, qu'on cueille aprés que le Soleil en a abatu la rosée, & qu'on met essuyer dans quelque grenier pendant quinze jours.

Quand on veut se mettre en devoir de le faire, on égraine ce raisin, on le presse entre les mains, & l'on met les pelures & le jus dans un chaudron pour les faire boüillir.

Il faut être bien soigneux d'écumer ce raisiné, ôtant le plus de pepins qu'il est possible, laissant reduire le tout au tiers, & observant de diminuer le feu, à mesure qu'il s'épaissit.

Il faut souvent le remuer avec une gâche, crainte qu'il ne brûle. Etant reduit, on le passe à travers une étamine ou gros linge blanc, le pressant fortement avec la main ou avec la gâche.

Cela fait, vous remettrez vôtre raisiné, c'est-à-dire tout ce qui en est sorti sur le feu, pour lui faire prendre quelques boüillons pour l'achever de cuire, le tournant continuellement, tant qu'on juge qu'il soit parfaitement cuit, puis on le tire du feu, on le verse dans des terrines, crainte qu'il ne contracte un goût d'airain. Etant à demi refroidi, on l'empôte pour le conserver & s'en servir au besoin.

Il est necessaire de laisser les pots découverts pendant cinq ou six jours, puis vous les couvrez de papier, quand vous visiterez vô-

tre raisiné, si vous en voyez le papier chancy, vous l'ôterez & y en remettrez d'autre; vous continuerez ces soins, jusqu'à ce que tout ce qu'il y a d'humide superflu soit évaporé, alors il ne chancira plus, à moins que la cuisson n'en soit pas parfaite, en ce cas, il ne faut point balancer à le recuire un peu, pour ensuite le couvrir à demeurer.

Il y en a qui pour faire du raisiné, prennent du moût cuit comme on l'a dit, & dans lequel ils mettent cuire des grains de raisin, l'une & l'autre façon a son merite, le premier raisiné est plus délicat, & celui-ci profite davantage dans le Ménage.

Confitures au Cidre.

On confit aussi toutes sortes de fruits au cidre de poires fait sans eau, celui de pomes n'a pas assez de douceur pour être employé à cet usage: il faut ainsi que le moût, le faire bouillir d'abord, & le laisser reduire au tiers, avant que d'y mettre le fruit, & au reste agir de la même maniere qu'à l'égard du vin doux.

CHAPITRE VII.

Des Confitures au sel & au vinaigre.

CONCOMBRES CONFITS.

LES Concombres sont les plus gros fruits du Jardin potager, qui se confisent au sel & au vinaigre; on les prend fort petits, tels que sont les *Cornichons*, nommez ainsi, parce qu'ils representent comme de petites cornes, qu'ils sont crochus, & qu'ils ne profitent point en grossissant. Ces concombres sont toûjours fort tendres, il y en a d'autres qui sont plus gros, & qu'on estime aussi pour cette confiture.

On les confit pêlez ou sans peau, la premiere façon est la meilleure, étant plus propres & plus blancs que ceux qui ne le sont pas: pour les cornichons, on ne les pêle point; ils ont la peau fort tendre, & prennent sel & vinaigre fort aisément.

On cüeille ces concombres dés le matin, par un beau temps, ou bien on en achete qu'on se persuade avoir été cueillis de même, en tout cas, & pour plus de sureté, on les laisse passer la journée exposez au Soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux sel, perdant alors une partie de leur humidité, qui leur est superfluë.

Vous mettrez les concombres pêlez, & ceux qui ne le ſont pas dans des pots de grais, chacun à part, vous les rangerez proprement, les preſſant le plus que vous pourrez, ſans les froiſſer; vous jetterez par deſſus du ſel en bonne quantité, peu de vinaigre, juſqu'à ce que ceux d'en-haut trempent, autrement il s'y feroit une moiſſiſſure qui gâteroit ceux qui ne tremperoient pas.

Cela fait, ſerrez-les dans un lieu qui ne ſoit ni chaud ni froid; il faut laiſſer ainſi les concombres ſix ſemaines ſans y toucher, afin qu'ils ſe confiſent parfaitement.

Pourpier confit.

Le pourpier qu'on veut confire, eſt pris ordinairement de celui qu'on a replanté pour avoir de la graine, parce qu'il eſt toûjours plus beau & plus gros que celui du pourpier qui eſt reſté en place, aprés avoir été ſemé.

Le vrai temps de le cueillir, eſt quand il commence à fleurir, c'eſt le moyen de l'avoir bien tendre; ſi on attend plus tard, il devient trop dur à manger; on le laiſſe amortir deux ou trois jours au Soleil, puis on le met dans des pots de grais, le ſalant & le couvrant de vinaigre, comme les concombres.

Autres fruits de Jardin confits.

Les capres, la percepierre & l'eſtragon ſe

confisent de même, ainsi que les fleurs de genêts, cela sert d'assaisonnement aux salades, & aux soupes en Carême.

Fonds d'Artichaux confits au sel & à l'eau.

Les fonds d'Artichaux se confisent au sel & à l'eau, mais d'une autre maniere ; & pour cela il les faut faire cuire plus qu'à demi, aprés avoir ôté le foin de dedans, quand ils sont froids ; & bien égoutez de toute leur eau ; on les essuye avec des linges, afin qu'il n'y reste aucune humidité.

Cela fait, on les range dans des pots, & on répand par dessus de l'eau salée, autant qu'elle le peut être. & ce jusqu'à ce qu'on reconnoisse qu'en y en mettant trop, il ne puisse plus en fondre, & que le sel aille tout entier au fond.

Il faut que cette eau surnage les Artichaux, & couler par dessus du beurre fondu, à la hauteur environ de deux doigts, afin que l'air n'y puisse entrer ; ce beurre étant refroidi, on bouche les pots avec du papier, & on les serre en lieu de sureté contre les chats & les rats.

Le veritable temps pour faire cette provision est l'Automne, il ne faut pas attendre que les Artichaux veulent fleurir pour les confire ainsi, ils sont trop durs alors ; mais on doit les prendre lorsqu'ils sont encore fermez.

Quand on voudra employer ces Artichaux en cuisine, on les dessalera, les changeant d'eau plusieurs fois. Cela vient fort à propos, pour les ragoûts en hyver, où on est au dépourvû de la plûpart des assaisonnemens qui y sont propres, si on ne prend cette précaution.

Champignons, Asperges, Mousserons, &c. confits au sel.

On confit de la même maniere les Asperges, les Morilles, les Champignons, & les Mousserons : on les fait cuire aussi à demi, & on les confit chacun selon leur saison.

Il est bon de visiter au moins tous les mois les pots, afin que s'il y paroissoit quelque chose de chancy, ou que quelqu'un perdit sa saumure, on y apportât aussi-tôt du remede.

Il n'y a point de Maison de Campagne pourvûë de toutes ces provisions, qui ne s'estime plus heureuse mille fois qu'une Maison de Ville, avec tout le secours qu'elle peut tirer d'une halle, ou d'un marché : La premiere ne met que sa peine à se donner ces douceurs, au lieu que l'autre, ne peut les avoir qu'à force d'argent.

CHAPITRE VIII.

Des fruits secs & la maniere de les sécher.

LEs Jardins nous fournissent quantité de fruits, qu'on séche au four, & qu'on sécheroit au soleil, s'il avoit assez de chaleur pour cela, comme en Languedoc; mais étant obligez à nous assujetir au climat où nous vivons, on se sert du premier expedient, & chaque espéce de fruit étant de diferente nature, on dira par raport à chacun en particulier, la maniere de les sécher.

Cerises séchées au four.

On les choisit bien meures, bien grosses, & non tournées; on les met sur des clayes, les rangeant côte-à-côte, sans les entasser les unes sur les autres, y laissant les queües & les noyaux, ensuite, on les met dans le four modérément chaud, comme lorsqu'on en a tiré le pain.

Il faut les y laisser tant qu'il aura de la chaleur, les retirer, & les changer toutes de places, afin qu'elles séchent de tous côtez.

Cela fait, chaufez encore le four moderément; remettez-y vos fruits tant de fois que

vous remarquiez qu'elles ſoient aſſez ſéchées pour être gardées.

Aprés cela, vous les laiſſerez refroidir en monceaux un jour entier, vous les lierez par bouquets & les ſerrerez dans quelques vaiſſeaux bien propres & bien fermez.

Prunes ſéchées au four.

Les prunes ſe ſéchent de même, & veulent être cueillies tres-meures, celles qui tombent d'elles-mêmes, ſont les plus eſtimées pour cela, d'autant qu'elles ont plus de chair, & ſont d'un meilleur goût que les autres, voici les plus excellentes à faire pruneaux.

Les Imperiales, les Dattes, ſainte Catherine, Diaprée, Perdrigon, Brignolle, Mirabelle, Rochecorbon, Damas de toutes ſortes, ſur tout celui de Tours, & le ſaint Julien, pour le commun du logis.

Pêches ſéchées au four.

On les ſéche comme les prunes, mais il eſt bon de les cueillir à l'arbre, car celles qui tombent, outre qu'elles ſont trop meures, elles ſe meurtriſſent de maniere qu'elles ſont fort difficiles à ſécher à ces endroits, qui ont toûjours quelque choſe de deſagreable au goût.

Avant que d'en ôter les noyaux, vous les mettrez une fois au four pour les amortir,

puis vous les fendrez proprement avec le couteau, vous en tirerez le noyau, les ouvrirez & les applatirez sur une table bien nette, afin que les mettant au four, elles se séchent également dedans & dehors; aprés la derniere fois qu'on les tirera du four, étant encore toutes chaudes, vous les refermerez & les aplatirez.

Abricots sechez au four.

Il faut aussi que les Abricots soient meurs; quand on veut les faire sécher, on ne les ouvre point pour leur ôter le noyau, on le pousse proprement par l'endroit de la queüe, & il en sort aisément; on ne les ouvre point non-plus quand on les met au four, on se contente de les aplatir.

Il y a des Ménagers de Campagne, qui substituent gros comme un pois de sucre à la place du noyau, & les mettent dans une terrine pleine de lait, qu'ils enfournent quand le pain a pris couleur, & qu'ils ne tirent point qu'ils ne soient refroidis.

Aprés cela, ils portent leurs abricots à l'étuve, & les font sécher, comme on a dit à l'Article des confitures seches; quand ils sont assez secs, & étant encore tout chauds, ils les poudrent de sucre, & les serrent deux jours aprés dans des boëtes garnies de papier.

Cette façon de sécher les abricots les rend

tres-excellens ; on peut si on veut, donner cette façon aux pêches.

Poires séchées au four.

Les poires se séchent pelées & sans peler, la premiere maniere les rend plus delicates ; en ce cas, on prend les peaux qu'on met avec les poires, & de l'eau dans un chaudron qu'on laisse boüillir, jusqu'à ce que le fruit soit amolli ; observez qu'en les pelant, on ne leur ôte point la queüe ni la tête.

Aprés cela, vous prenez vos poires que vous faites sécher comme les prunes, reste à present à faire choix des fruits qu'on destine pour être séchez.

Il ne faut que des poires cassantes, & de celles qui ont le plus d'odeur, comme par exemple en Eté, on prendra le gros Muscat, le petit Rousselet, le *Gratioli*, ou bon-Chrétien d'Eté, ces fruits sont meilleurs pour faire des compotes en Carême ; en Automne, le Bezyd'heri qui a un petit goût d'Anis ; en Hyver, on a le Certeau, le franc-Real, le Rateau, & le bon-Chrétien d'Hyver, si on veut.

Autre maniere de sécher les poires plus délicates.

Aïez des poires pelées proprement, si elles sont grosses, coupez-les par moitiez ou par quartiers, ôtez en les trognons, (c'est une maxime qu'il faut toûjours garder.) mettez-

les dans une ou plusieurs terrines, les peaux par-dessus, couvrez-les ensuite de pâte, & les laissez cuire comme les abricots, ensuite vous les tirez, vous les rangez sur des ardoises, aprés les avoir poudrées de sucre, & les portez à l'étuve pour les sécher.

Quelques-uns prennent des poires aprêtées comme on l'a dit, les mettent dans l'eau avec leurs peaux, & du sucre environ une livre pour dix de fruits, ils laissent bien boüillir le tout, jusqu'à ce que ces fruits soient devenus mollets; puis ils les tirent, les font égouter, & les mettent sécher au four, ainsi que les autres.

Pomes séchées au four.

On séche ordinairement les pomes avec leur peau, on les coupe par moitiez, & on en ôte le trognon, on en fait boüillir quelques-unes pour en tirer le jus, puis on met les autres dedans sur le feu, pour les faire amollir; aprés quoi on les séche à l'ordinaire.

Raisins séchez au four.

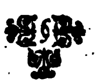
Les raisins de toutes sortes, Chasselas, Muscats & autres, se séchent au four sur la claye de la même maniere que les cerises, si le Soleil avoit autant de force ici qu'en Languedoc, on negligeroit la chaleur des fours, pour profiter de celle de cet Astre, qui cuit bien mieux ces fruits que le feu.

Féves séches.

Il faut prendre des plus tendres, leur ôter leur robe, ou les écaler, comme on dit en quelques Païs, puis les exposer au Soleil sur des clayes, ou enfilées ainsi que des Chapelets. Pour peu que le Soleil rende de chaleur, cela suffit pour sécher ces fruits de Jardin; Etant secs, on les serre en un lieu où l'humidité ne regne point; si vous les mettez sur des clayes, ou autres choses semblables, il faut bien soigner tous les jours de les remuer, pour les changer de place, & les rentrer la nuit dans la chambre, pour les remettre au Soleil le lendemain.

Champignons séchez.

On fait choix de bons champignons qui ne sont point verneux, on les pêle, on les enfile, & on les pend en quelque lieu où il y a de la chaleur, comme par exemple, sur le dessus d'un four, devant le feu du four, ou dans le four même, quand il est moyennement chaud: les champignons séchent facilement en ces endroits. On fait sécher de même les morilles, & les mousserons.



CHAPITRE IX.

Du Laitage.

ON ne fait pas de doute que les avis qu'on va donner, ne ſoient du goût de ceux qui font leur ſejour ordinaire à la Campagne, ils s'y ſentiront trop intereſſez pour ne les pas lire avec plaiſir, & on eſt perſuadé que ç'auroit été en quelque façon leur paroître myſterieux à contre-tems, que de leur tenir cachées ces petites connoiſſances.

Moyens pour avoir de bon lait.

Il faut que les Vaches ne ſoient ni trop vieilles ni trop jeunes, point farouches, mais paiſibles, & qu'elles ne ſoient point en amour, toutes ces mauvaiſes paſſions diſſipent terriblement les parties qui devroient concourir à rendre le lait ſubſtantiel ; c'eſt d'où vient auſſi que cette liqueur tourne ſouvent ſur le feu, au lieu que lorſqu'elle eſt naturellement bien conditionée, cette inconvenient ne lui arrive point.

Le lait pour être bon doit être plus jaune que blanc, & ſur tout de ce blanc qui paroit comme azuré, le bon pâturage à la ve-

rité y contribüe beaucoup, il y en a qui préferent celui des Montagnes aux pâturages des Vallons, cependant on est d'avis de laisser le premier pour les moutons, & de choisir l'autre pour les Vaches. Il ne faut pas négliger de leur donner encore à manger à la maison, plus elles ont de nourriture, plus elles engraissent, & plus leur lait prend de consistance; ce Bestial veut être entretenu proprement de litiere.

Il y a des Vaches qui sont bonnes pour le lait, d'autres pour le beurre, & d'autres qu'on estime pour leurs fromages, c'est un merite particulier dans chacune, auquel on a diversement égard, selon qu'on se trouve avoir le plus de besoin de l'un ou l'autre de ces trois avantages. Plus le lait rend de crême, plus il rend de beurre & moins de bons fromages; moins aussi ce lait crême, meilleurs en sont les fromages, & le beurre plus rare.

Pour avoir de bon lait, on doit le tenir bien proprement, avoir soin de bien échauder & laver tous les jours les terrines, les barattes, & autres utenciles servant à ce Ménage. Celle qui le gouverne doit être naturellement propre, & vigilante à tenir la laiterie nette de toutes sortes d'ordures, d'autant que le lait est fort susceptible des mauvaises odeurs des lieux où on le met.

Le lait craint le grand chaud, comme le grand froid, il faut tâcher à le garantir de ces deux extrémitez qui le perdent entierement; nous n'entrerons point ici dans le détail de bien des particularitez, qui regardent le gouvernement de cette liqueur; cela nous menroit trop loin, nous dirons seulement que lorsqu'on visite le lait, & qu'on voit que la crême est montée, on la leve dans un pot bien lavé; si elle est destinée à d'autres usages que pour faire du beurre, on s'en sert comme on veut, sinon, & lorsqu'il y en a suffisament, on met cette créme dans la baratte, on la bat avec le batoir, jusqu'à ce que le beurre soit parfait.

S'il est long-tems à se prendre, mettez-y du lait sortant du pis de la Vache, n'attendez point qu'il soit refroidi; ou bien il y en a qui mettent dedans quelque bague d'argent ou d'or, & aprochent un peu la baratte du feu, c'est une espece de talisman à la verité, auquel on ne doit avoir guéres de créance, & plûtôt attribuer la forme du beurre aux parties qui par le secours d'un peu de chaleur y ont concouru.

Le beurre étant fait, & bien lavé, on le met dans un linge bien blanc, où on le conserve jusqu'à ce qu'on veüille s'en servir ou l'envoyer au marché; l'usage qu'on en peut faire à la Maison regarde la cuisine, mais

comme il eſt bien des Maiſons de Campagne, où il n'en faut pas pour du frais une ſi grande conſomption, on le deſtine, ou pour ſaler, ou pour fondre, afin de le garder ſans qu'il ſe gâte.

Maniere de ſaler le beurre.

Le beurre étant tout frais, (c'eſt ainſi qu'il doit être, pour être ſalé,) on met une livre de ſel pour douze livres de beurre, & on l'égruge bien menu, puis on prend ce beurre deux livres à deux livres ou environ, on le manie bien, on le paîtrit de même, puis on l'étend ſur une table qui ſoit propre, en maniere d'abaiſſe, ſur laquelle on répand par-tout du ſel, enſuite on plie ce beurre, on le paîtrit bien encore, pour faire pénétrer le ſel par-tout, aprés cela on le met au fond du pot deſtiné pour le garder.

On recommence la même manœuvre, juſqu'à ce que tout le beurre ſoit ſalé; le ſel qu'on répand ſur chaque lit doit y être mis avec prudence, outre qu'il eſt bon de goûter de ce beurre, pour juger ſi l'aſſaiſonnement eſt comme il faut.

Quand les pots ſont pleins à un doigt prés du bord, on met du ſel, dans de l'eau qu'on laiſſe fondre, pour le verſer ſur ce beurre, ou bien on y répand ſimplement du ſel, cela empêche qu'il ne contracte le goût de raſle,

Il y en a qui auparavant de saler leur beurre, font blanchir leur sel, prétendant qu'il est plus propre alors pour cet usage, mais comme on voit tous les jours réüssir le sel gris, on laisse au libre arbitre des personnes qui se mêlent de saler du beurre, de se servir de l'un ou de l'autre.

Comment fondre le beurre.

On prend de bon beurre frais, on le met dans un chaudron, on l'y laisse fondre & boüillir sur un feu clair & moderé. Quand la force de son boüillon est passée, on le voit qui s'abaisse & se clarifie.

Alors on prend l'écumoire, & l'ayant décendu de dessus le feu, on l'écume fort soigneusement; étant écumé, on le verse par inclination dans des pots préparez exprés, ou bien on se sert d'une cuilliere à pot pour le dresser, prenant bien garde de broüiller le fond, qui est une matiere crasse, & qu'on tire à part, pour être employée pour le domestique.

Il faut être soigneux de bien couvrir ces pots, & de les mettre dans un endroit hors de la portée des chats & des rats, qui en feroient un tres-grand dégât.

Ce beurre fondu est fort propre pour les fritures, & pâtes de pâtisserie differentes: il sert aussi à plusieurs autres ragoûts pour le

commun de la Maison. Autrefois on servoit du beurre déguisé en plusieurs manieres, comme avec des pistaches, & autres ingrédiens; mais aujourd'hui comme cela n'est plus guéres en usage, on n'a pas crû devoir en rien dire ici.

Des Fromages.

Pour faire d'excellens fromages, il faut non-seulement que le lait soit bon, mais aussi que la presure en soit bien preparée; voici comment elle doit être composée.

Vous prenez la caillette d'un Veau qui n'a pris autre nourriture que le lait, & qui aura teté tout son saoul deux heures avant que d'avoir été tué.

Cette caillette alors est toute remplie du lait que cet animal a suçé, & qui paroît tout en grumeaux, qu'il faut soigneusement éplucher des poils, ou autres petites ordures que le Veau a avallées en tetant.

On lave bien ces grumeaux à l'eau claire, à mesure qu'on les manie, les posant sur un linge blanc pour les essuyer un peu; il en faut faire autant à la caillette, puis la retourner pour y mettre dedans ces grumeaux qu'on sale bien; on la pend en l'air, observant de mettre quelque vaisseau dessous pour recevoir ce qui en dégoutte, & qui est ce qu'on appelle la *Présure*, dont on se sert pour faire coaguler le lait; cependant avant que d'y

toucher, il en bon de la laisser quelques jours prendre assaisonnement, puis on l'employe de la maniere qui suit.

Vous prenez du lait tout chaud sortant de la Vache, vous le passez & mettez dedans cette présure bien délayée dans une cuilliere avec un peu du même lait, puis vous le mêlez & le tournez quelque temps ; ce lait chaud se prend en aussi grande quantité qu'on juge à propos en avoir suffisament pour faire un fromage.

Le lait étant pris, vous tirerez le caillé avec la cuilliere à pot, & le mettrez dans une ou plusieurs éclisses, ou formes si vous voulez, ou chasserons, selon les noms que le Pays où l'on est a imposé à ces sortes d'utencilles, & l'y laisserez égouter son petit lait ; cela fait, & selon que vous voudrez qu'il soit plus ou moins ferme, vous le tirerez, pour être servi incontinent, ou gardé pour une autre occasion, cette methode fait des meilleurs fromages.

On fait des fromages pour le commun qu'on met en présure aprés avoir écrémé le lait ; ces fromages servent de pitance, soit qu'ils soient nouveaux faits, soit qu'on les veüille garder, & pour cela il faut les saler.

Maniere de saler les Fromages pour garder.

Le lait étant encore tout chaud, ou s'il

est refroidi, vous le mettez sur la cendre chaude, & jettez dedans la présure délayée; quand il est pris, on le dresse comme on l'a dit.

Le fromage étant bien égouté, vous le salez par-dessus, & le laissez reposer jusqu'au lendemain, afin qu'il soit bien ferme; puis vous le retournez & le salez de l'autre côté, le laissant reposer dans l'éclisse, jusqu'à ce qu'il soit affermi, ensuite vous l'exposez à l'air dans la chasiere, pour achever de le durcir, aprés quoi on le serre avec les autres qu'on a ainsi façonnez, jusqu'à ce qu'on veüille le manger en cet état, ou le faire afiner.

Comment afiner les Fromages.

Le plus seur moyen pour afiner les fromages, est de les tremper dans l'eau salée, les enveloper de feüilles d'Ormes ou d'Orties, & de les mettre dans des pots de grais, les uns sur les autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité.

Quelques-uns, lorsqu'ils sont secs, les envelopent de balles d'avoine, & les mettent dans des armoires à la cave sur des tablettes, sans qu'ils se touchent.

On fait des fromages composez de lait de Brebis, Chevres, Vaches & Jumens qui sont admirables; on n'y apporte point d'autres

ſoins que ceux dont on a parlé, & tels ſont faits les fromages d'Auvergne, de Limoges, de Champagne & de Hollande, qu'on eſtime tant par-tout. Ils ſont la plûpart afinez avec de la lie de vin, & enterrez ſous l'égoût des tonneaux.

Le poivre battu y peut auſſi entrer, & le jus de bled vert pilé, ou autres herbes fort vertes, pour donner aux fromages la couleur, le goût & l'odeur qu'on veut qu'ils ayent.

Au lieu de préſure, il y en a qui font ſécher des barbes de violettes, ou des fleurs de Cardons d'Eſpagne, dont ils ſe ſervent pour faire coaguler le lait.

Obſervation ſur le lait.

Quelque fois le lait eſt ſi gras de ſon naturel, qu'il eſt impoſſible d'en faire des fromages, ſi on ne l'écréme un peu; ce qu'on pratique ſelon ce que le jugement peut ſuggerer, & l'on ſe comporte au reſte comme il a été marqué.

Les terrines à lait, dont on a ôté la créme pour faire le beurre, doivent être miſes au four un peu chaud, ou devant le feu, quand c'eſt en hyver; ſoïgnant de les retourner de tems-en-tems, afin de faire cailler le lait ſans préſure; puis on en fait des fromages pour

le commun, qu'on ſale de la maniere qu'on l'a enſeigné.

Maniere de faire un Fromage promt à manger.

Prenez à midi de la créme de lait qui a été trait du matin, avec autant de lait ſortant de la Vache, mêlez-les enſemble, prenez un peu de préſure, délayez-la avec de l'eau ſalée, jettez-la dans le lait, remuez bien le tout, & le laiſſez repoſer une heure.

Aprés cela, vous le mettrez dans l'écliſſe, & ne la garderez pas plus de vingt-quatre heures. Pour le faire bien cailler, il faut prendre un pot de grais large en bas & étroit par le haut; dans le tems d'hyver, vous mettrez ce pot dans un chaudron d'eau chaude, juſqu'à ce que le lait ſoit tiede, afin de le faire mieux prendre.

L'eau de fleur d'Orange, ou l'eau d'eau ſalée, eſt merveilleuſe, & rend les fromages promts à manger delicieux, & ſi on veut mêler du jus d'amandes ou de piſtaches, paſſées par l'étamine avec du lait & un peu d'eau de fleur d'Orange, les fromages en ſeront exquis; la meilleure ſaiſon de les faire, eſt le Printems, & ce ſont là de ces fromages, dont on regale ſes amis à la Campagne.

Des Crémes façonnées.

La plus agréable créme & la plus naturel-

le qu'on puisse manger, est celle qu'on leve de dessus les terrines de lait, quand il est un peu reposé.

Créme en motte.

Quand la créme est épaisse, & toute montée, on la bat, & on la met dans un petit panier avec un linge entre-deux, puis quand elle est égoutée, on la dresse dans un plat, où elle forme comme de petites mottes; quand on met du sucre dessus, elle n'en est que meilleure.

Créme foüettée.

Ayez de la créme fraîche, battez-la bien avec des verges de bouleau, ajoûtez-y un peu de blanc d'œuf, elle se tiendra un peu de tems comme de la neige, à la hauteur d'un demi-pied dans le plat, c'est ainsi qu'on la sert pour être mangée promptement. Si vous voulez y mêler un peu d'eau de fleur d'Orange elle n'en sera que plus excellente.

Pour faire un plat de collation à la Ville ou à la Campagne qui soit agréable, on prend un fromage moû salé d'un jour, on le passe à travers l'étamine, puis on y mêle de la créme douce, on bat le tout ensemble, on le dresse dans une jatte, on le poudre bien de sucre, on y met un peu d'eau de fleur d'Orange, puis on le sert; ce fromage est si exquis, qu'on l'appelle pour cela le *Fromage d'ami.*

On déguise encore la créme douce d'une autre maniere, comme par exemple, il y en a qui délaïent des jaunes d'œufs avec de l'eau de fleur d'Orange & du sucre, & font chaufer & épaissir un peu le tout sur le réchaud.

D'autres y ajoûtent le jus d'amandes, ou de Pistaches pelées, pilées & passées au tamis avec un peu de lait; d'autres enfin enrichissent ce mets d'écorce de citron bien pilée, le tout ensemble, telle créme a son merite particulier.

Fin du second Livre.



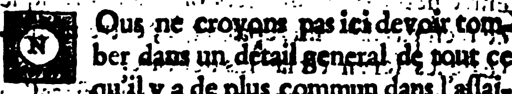
LE MÉNAGE DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE TROISIÉME.

CHAPITRE PREMIER.

De la Cuisine.

Et premierement de la maniere d'aprêter toutes sortes de Racines.



NOus ne croyons pas ici devoir tomber dans un détail general de tout ce qu'il y a de plus commun dans l'assaisonnement des racines, n'y ayant gueres de personnes qui n'y soient instruites par la pratique journaliere qui s'en fait tous les jours dans les Maisons, nôtre dessein n'étant que de donner des instructions sur des manieres

de les déguiſer avec plus d'art & de delicateſſe, car outre que ces petites connoiſſances n'auroient pas lieu de ſatisfaire beaucoup l'eſprit du Lecteur, elles ne feroient que groſſir un volume de mille choſes qui n'en valent pas la peine; nous commencerons par les bettes-raves.

Bettes-raves.

On les mange frites, & pour cela on les met cuire dans l'eau, au four ou ſous la cendre, on les pêle, puis les ayant coupées en long groſſes comme le pouce, ou en tranches épaiſſes d'un doigt, on les met tremper dans une pâte claire faite avec de la farine de froment, & quelques jaunes d'œufs cruds, & un verre de vin blanc, puis on les met frire à la poële dans de bon beurre.

Etant frites, & bien ſéches, on les dreſſe dans un plat, & on les ſert chaudement pour entremets, ou pour mets ordinaire, lorſque ce n'eſt pas dans un repas reglé; cette maniere de les ſervir eſt la plus delicate.

Cette racine ſe mange encore fricaſſée avec bon beurre, ſel, poivre & oignons par tranches, on la coupe pour lors par rouëlles, & pour aſſaiſonnement, on lui donne une petite pointe de vinaigre, puis on les ſert.

On mange auſſi les bettes-raves en ſalade

avec l'huile d'Olive, & on les employe pour border quelques entremets en maigre.

Des Carottes & Panais.

On les ſert frites comme les bettes-raves, mais il faut auparavant les faire cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque maniables comme de la pâte.

Les carottes & les panais s'aprêtent à la ſauce blanche avec une pointe de vinaigre, ou pour le mieux avec de la créme douce, au lieu de vinaigre.

Carotte à la Portugaiſe.

Ayez de belles carottes, cuites comme on l'a dit, coupez-les par morceaux longs comme le tiers du doigt, ou plus petits; ce ſera encore mieux, mettez-les boüillir dans une caſſerole, dans du ſucre clarifié, ſoignez de les y bien écumer, & quand elles auront aſſez pris ſucre, ajoûtez-y un peu de créme douce, ou des jaunes d'œufs délayez avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & les ſervez chaudement. Les *Panais* s'accommodent de même.

Ces racines ſe mettent dans les potages à la chair, mais il les faut ratiſſer auparavant.

Salſifix communs.

Vous pouvez les frire comme les bettes-

raves, aprés les avoir bien fait cuire dans l'eau, on les sert à la sauce blanche avec la muscade, & une pointe de vinaigre ; si vous les aimez mieux à la créme douce, ils n'en seront que plus delicieux.

Salsifix d'Espagne ou Scorsoneres.

Pour aprêter cette racine, on commence par la ratisser, & on la jette à mesure dans l'eau fraîche, où elle trempe quelque tems, pour en ôter l'amertume, ensuite on la met cuire comme les autres salsifix, & on la sert de la même maniere.

Autrement.

Vos scorsoneres étant bien cuits, & bien égoutez, vous les mettrez ensuite sur le feu avec de la moële de Bœuf, ou lard coupé en dez, & du boüillon du pot, & vous les y laissez mitonner.

Cela fait, & quand vous voulez les servir, vous les versez dans un plat, & au lieu de cette premiere sauce, vous y mettez un jus de gigot, assaisonné d'un peu de sel & de poivre, & d'un jus d'Orange ou de citron, avec de la muscade rapée par-dessus.

Les salsifix d'Espagne servent aussi pour les potages en gras, c'est une des racines les plus excellentes que nous ayons ; on peut en manger dans toutes les saisons de l'année.

Raiponses.

Cette racine n'est employée que dans les potages en Carême, & pour cela, on la ratisse, & on la fait cuire avec la purée, & avec ses feüilles.

Navets.

Les navets ne sont gueres d'usage que dans les potages, tant gras que maigres: ils entrent encore pour assaisonnemens dans quelques ragoûts, comme Canards aux navets, & Oisons aprêtez de même; & dans les haricots, & quelques daubes.

Cheruis.

Cette racine est fort delicate, elle se sert comme les salsifix, il est inutile d'en rien dire de plus.

Trufes.

On les prepare de diverses façons, la plus simple, est de les faire cuire dans le vin, le sel & le poivre, puis les servir chaudement pour entremets dans une serviette.

On les cuit aussi au courboüillon, fait avec vin, vinaigre, sel & poivre, oignons, peau de citron & paquet de fines herbes.

Etant cuites, vous les pilez, vous les coupez par roüelles, puis vous les mettez à la

ſauce au beurre, ou à la moële avec un peu de courboüillon, & un jus de gigot, pour aſſaiſonnement.

Les trufes ſervent auſſi à aſſaiſonner les ragoûts les plus importans, & les tourtes les plus delicates.

Champignons.

Les Champignons ſe déguiſent en pluſieurs manieres, il y a du choix à en faire; voici ceux qu'on employe ordinairement, & comment on les connoît bons.

Les Champignons de couches peuvent ſe manger ſans crainte, mais comme à la Campagne, ils ne ſont pas toûjours bien communs, il faut ſçavoir qu'un bon champignon doit être bien ferme, rouge par-deſſous, blanc par-deſſus, & de bonne odeur.

Quand ils ſont paſſez ou verreux, ils ne valent rien, il s'en trouve dans les pâtures qui ſont fort bons.

Pour les aprêter, il faut les éplucher & les jetter dans l'eau claire, les couper en dez, & les faire boüillir d'abord dans un peu d'eau, pour leur ôter la plus grande force, puis les tirer pour les mettre dans une caſſerole, & les y paſſer au beurre.

On les y laiſſe boüillir, on les aſſaiſonne de ſel, poivre, autres épiceries & fines herbes. Quand ils ſont cuits, on y fait une

liaison avec un peu de farine frite, jaunes d'œufs, & verjus, puis on les sert.

Au lieu de cette liaison, on y met si on veut, du jus de mouton, lorsqu'il n'y aura presque plus de sauce, & on soigne de dégraisser un peu ce ragoût, c'est-à-dire, d'en ôter un peu de beurre, si on juge qu'il y en a trop.

On se sert de lard, ou de moële de bœuf, pour passer les Champignons au lieu de beurre, cela dépend de la fantaisie du cuisinier.

Il y en a qui ne font point boüillir les champignons dans l'eau avant que de les apprêter, & se contentent de les faire suer sur le réchaud, mais il faut convenir que de cette façon, ils ont le goût trop fort, & n'en sont pas si agréables.

On mange les *Champignons rotis* sur le gril, ou dans le four, mettant dans l'espece de petit bassin qu'ils forment un peu de beurre, du sel & du poivre; on appelle ces champignons à la Campagne, des *Champignons à la croque au sel.*

On sert des *Champignons farcis*, voici comment; faites une farce avec chair de veau, moëlle de bœuf, & lard, sel, poivre, & persil; hachez bien le tout ensemble, & en remplissez vos champignons, épluchez auparavant, comme on a dit; ensuite, vous les rangerez dans une terrine avec bon boüillon

bien assaisonné, vous les ferez bien cuire; étant cuits, vous les tirerez & les servirez chaudement, soit pour garnir un potage, ou ragoûts, soit pour plat d'entremets, ou ordinaire.

D'autres font cuire d'abord leurs champignons tout entiers, & leur farce à part, puis ils les farcissent, & les mettent ainsi prendre couleur au four, ils sont merveilleux de cette maniere.

Si c'est en maigre, vous ferez un hachis de poisson bien assaisonné, & agirez au reste comme dessus.

On frit aussi les *Champignons*, & pour cela on les fait cuire d'abord dans du boüillon, ou dans de l'eau simplement; étant cuits, on les trempe dans une pâte claire faite avec farine, & des œufs, on les poudre d'un peu de sel, puis on les frit dans du beure ou du sain doux, selon le tems & le goût, ensuite on les sert avec persil frit pour garniture, & un jus de citron ou d'Orange.

Les champignons en cuisine servent à beaucoup d'autres choses, comme par exemple à garnir des potages tant en gras qu'en maigre, & assaisonner la plûpart des ragoûts.

Mousserons.

Avant que d'employer les Mousserons, il

les faut éplucher & les bien laver, puis on les assaisonne ainsi.

On les fait cuire en casserole avec beurre frais ou lard fondu, sel, poivre, persil & ciboules en paquet, on les laisse un peu mitonner, puis on y met de la créme douce pour lier la saulce, ou bien des jaunes d'œufs délayez avec un peu de verjus, ou simplement de la farine frite ou chapelure de pain.

Morilles.

Il faut bien monder ces especes de champignons de tout leur gravier, en les lavant en grande eau, on les mange comme les champignons, c'est-à-dire en ragoût, frites, ou farcies. Elles sont d'usage pour les potages, ragoûts & patisserie, ainsi que les mousserons & champignons; on en fait des entremets.

CHAPITRE II.

Comment assaisonner les Herbages.

CHOUX-FLEURS.

AYez des Choux-fleurs, épluchez-les bien de toutes leurs feüilles, & coupez-les à l'ordinaire, puis vous les mettrez boüillir dans l'eau avec sel & poivre.

Etant cuits, & bien amollis, faites-les égouter, mettez-les dans une casserolle avec bon beurre frais, sel, poivre, muscade & une pointe de vinaigre; laissez les un peu mitonner à petit feu, puis vous les tirerez pour être servis chaudement.

D'autres, au lieu de beurre, font cuire leurs choux-fleurs dans du lard fondu avec bon assaisonnement, puis lorsqu'ils sont prêts à être servis sur table, ils y mettent un jus de mouton, & une pointe de vinaigre.

Il y en a qui les mangent en salade avec bonne huile d'olive, sel & vinaigre.

Choux pommez.

Ils ne se mangent guéres qu'en potage gras ou maigre; on peut manger les *Choux farcis*, voici la maniere.

Vous prendrez un choux, vous lui ôterez les plus grandes feüilles, ne lui laissant que ce que vous voudrez qu'il ait de grosseur, & vous le ferez boüillir; puis vous le tirerez de l'eau, & le mettrez égouter.

Etant un peu refroidi, vous ouvrirez toutes les feüilles jusqu'au cœur, & appuirez un peu dessus pour le tenir en état, aprés quoi vous le remplirez d'un hachis fait ainsi.

Prenez de la roüelle de veau, du lard des champignons, un peu de moëlle de bœuf, sel, poivre & ciboulettes: hachez bien tout

cela ensemble, étant bien haché, remplissez-en vôtre choux, refermez-le, liez-le avec de la ficelle, & le mettez en un pot à part avec bon boüillon pour le faire cuire, & assaisonné d'un bon jus de bœuf, fines herbes, tranches d'oignon, sel & poivre.

Vôtre choux étant cuit, vous le dressez au milieu d'un plat, vos croûtes tout-au-tour que vous faites bien mitonner avec d'autre boüillon, vôtre potage étant comme il faut, vous les servez garni de ce que vous voudrez, ou sans le garnir.

D'autres servent le choux dans un plat, sans pain ni boüillon, & mettent dessus un ragoût de ce qu'ils s'avisent.

Si c'est en maigre, vous ferez vôtre farce de chair de poisson, avec bon assaisonnement, & le servirez avec une soupe à la purée ou aux lentilles : nous dirons quelque chose des potages en leur lieu.

Chicorée.

Ayez de la chicorée blanche, lavez-la, & en separez les feüilles, puis passez-la à l'eau sur le feu.

Etant cuite, & bien égoutée, vous la mettez en casserole avec de bon beurre frais, ou lard fondu, sel & poivre, vous la laissez un peu cuire, puis vous y ajoûtez un jus de mouton, si vous en avez, ou un filet de vi-

naigre avec de la muſcade rapée, aprés quoi vous la ſervez.

Cette chicorée ſe met encore amortir dans la léchefrite, ſous une eclanche de mouton, qui la cuit merveilleuſement bien, avec ce qui en dégoute, & quand on la veut ſervir, on l'ôte de la graiſſe, & on l'aiſſaiſonne de ſel & poivre, & d'un filet de vinaigre, avec le jus de l'éclanche qui tombe deſſus.

Oſeille.

On fait de la farce à l'oſeille qu'on ſert ſous des œufs, ou qu'on employe pour farcir quelque poiſſon, ou dont on fait purement un plat pour manger.

Et pour cela, vous prenez de l'oſeille que vous épluchez & lavez bien, vous la faites amortir dans de l'eau, puis vous la tirez & l'égoutez bien.

Hachez-la enſuite, mettez-la dans une caſſerole avec bon beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboulle & cerfeüil, laiſſez-la un peu mitonner, tirez-la, & la ſervez avec un peu de muſcade rapée: on peut, ſi on veut, y mettre de la crême naturelle pour l'adoucir.

Epinards.

Il les faut nettoyer, les faire amortir comme l'oſeille, & les hacher de même.

Etant

Etant hachez menu, mettez-les en casserole avec bon beurre, & en suffisante quantité, laissez-les boüillir, ou bien au lieu de beurre, servez-vous de lard fondu, sel, & poivre, & un peu de purée si vous en avez, ou de la créme douce pour le mieux: Quand ils seront cuits, vous les tirerez & les servirez chaudement, avec croutons frits pour garniture.

Autrement.

Vos épinards étant tout prêts à mettre en casserole, vous les faites cuire avec bon beurre comme on a dit, & les assaisonnez outre cela d'un peu de sucre, écorce de citron, & deux macarons pilez; puis en les tirant, vous y versez un peu d'eau de fleur d'Orange.

Cardes de Poirée ou de Bettes.

On en choisit des plus blanches & des plus belles, on leur ôte les filets, puis on les fait blanchir à l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient devenuës bien mollettes.

Etant ainsi preparées, vous les coupez par morceaux, vous les mettez en casserole avec bon beurre, jus de bœuf ou de mouton, si vous en avez, de la moëlle de bœuf hachée, & un peu de bon fromage rapé, sel & poivre; vous les laissez cuire ainsi, puis vous les ser-

vez aprés les avoir dégraissées, avec un jus de citron.

On sert encore les cardes cuites avec bon boüillon & jus, & une liaison au beurre roux & farine frite; si c'est en maigre, on ôtera le jus & la moëlle, & on les poudrera de fromage rapé.

Les cardes se mangent plus communément & seulement avec une sauce blanche tournée, & assaisonnée de sel, poivre, pointe de vinaigre, & muscade rapée.

Les feüilles de bettes-cardes se mangent encore en guise d'épinards, il faut les accommoder de la même maniere, hors les assaisonnemens doux qui n'y entrent point.

CHAPITRE III.

Des fruits de Jardin, & des legumes. Maniere de les assaisonner.

CONCOMBRES.

LEs *Concombres farcis* se font de cette maniere: on les vuide de leur pulpe & de leurs semences, aprés les avoir pelez legerement, on les remplit aprés d'une farce faite avec de la roüelle de veau, moëlle de bœuf, champignons, persil, ciboulle, sel, poivre & bonne épice; il faut hacher le tout ensemble, & en remplir les concombres.

Cela fait, mettez cuire ces concombres dans un pot avec du boüillon gras, prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop.

Etant cuits, vous les dressez au milieu du plat destiné pour le potage, & vos croûtes tout au tour, vous versez dessus vôtre boüillon, & laissez bien mitonner le tout, puis vous le servez avec un jus de bœuf.

Au lieu de veau pour faire la farce, on peut prendre du Porc frais, du blanc de quelque volailles, de poulet-d'Inde, de perdrix, de faisans & autres chairs délicates, telles qu'on les aura à sa disposition.

Pour les jours maigres, on emploïe des chairs de poisson, comme de carpes, tanches, & brochets, observant de faire cuire les concombres dans du boüillon fait avec les têtes, & arrêtes de ces poissons, ou de la purée au pois verds ou secs.

On en mange *de fricassez*, & pour y réüssir, on les pele, & on les tranche en roüelles à l'épaisseur d'un écu, puis on les poudre de sel, on prend de l'oignon qu'on passe à la poële, pour y mettre aprés les concombres, qu'on passe cinq ou six tours dans de bon beurre; cela fait, on y met de la créme douce, ou des jaunes d'œufs délaïez avec du verjus.

Les concombres sont d'un grand secours en cuisine, il s'en accommode en salade, on en garni des potages, on en met sous une

éclanche à la broche, cela est tres-facile à pratiquer, c'est pourquoi on ne daigne pas en rien dire.

Au lieu de servir vos concombres farcis en potage, vous pouvez les acompagner d'un ragoût tel que vous voudrez, soit en gras, soit en maigre.

Citroüilles.

Aïez de la citroüille, coupez-la en dez bien menu, mettez-la dans une casserole, laissez-l'y un peu suer, puis vous y mettrez de bon beurre, du sel & du poivre, vous laisserez bien cuire le tout ensemble, jusqu'à ce que vôtre citroüille soit reduite en boüillie, étant cuite, vous y mettrez un peu de créme pour la dresser aprés, & la servir chaudement.

Andoüillettes de Citroüilles.

Prenez de la citroüille cuite, maniez-la bien avec beurre frais, jaunes d'œufs durs, persil haché menu, sel, poivre & autres épices, formez-en vos andoüillettes que vous ferez cuire en plein beurre dans la casserole.

Etant cuites, ôtez-en toute la saulce, mettez-les au four sur une léchefrite, poudrez-les de rapure de pain, laissez leur prendre couleur, soignant de les tourner de tems-en-tems, afin qu'elles rissollent également de tous côtez.

On fait du potage à la citroüille, on dira comment dans son lieu ; sous ce nom on comprend le *Potiron*, les *Bonnêts de Prêtre*, & les *Trompettes d'Allemagne*, qui se déguisent de la même maniere.

Artichaux.

On ne dit rien ici de la maniere ordinaire d'aprêter les artichaux, non-plus que d'en faire la saulce, il n'y a personne, pour peu qu'elle sache l'entregent du Ménage, qui n'en soit instruite ; mais voici d'autres déguisemens qu'on leur donne, & qu'on sera bien aise d'aprendre.

Artichaux frits.

On fait frire les artichaux, & pour cela, on les coupe par tranches, on en ôte le foin, & on les nétoye bien.

Ensuite on les fait cuire dans l'eau, étant cuits, on les trempe dans une pâte claire, composée de fleur de farine, sel, poivre & un œuf ; puis on les fait frire dans du sain doux ou beurre afiné.

On peut, si on veut, fariner seulement les artichaux, & les mettre frire, pour les servir aprés avec du persil frit pour garniture.

On sert des *Artichaux à la Crême*, on n'en prend que les culs, qu'on fait cuire dans l'eau

bouillante ; aprés on les passe au beurre dans la casserole, ou avec du lard, & un paquet de fines herbes ; puis on y met de la crême, le tout assaisonné de bon goût ; quand ils sont cuits on les sert ainsi chaudement.

Les artichaux entrent dans la plûpart des ragoûts, & en font un des principaux assaisonnemens.

Cardes d'Artichaux.

Vous prendrez des cardes d'artichaux, vous les couperez par morceaux longs comme le doigt, vous les éplucherez bien, & les laverez de même ; puis vous les ferez cuire à l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient amollis.

Etant cuits, vous les mettez en casserole avec de bon jus, moëlle de boeuf, un peu de boüillon gras, sel, poivre, un paquet de fines herbes, & de bon fromage rapé ; laissez un peu mitoner le tout, pour les servir aprés avec une pointe de vinaigre ; on se passera de jus, si on n'en n'a point.

Ces cardes se mangent seulement, si on veut, à la sauce blanche ; c'est une chose trés-facile à pratiquer, on en garnit des potages, aprés avoir été assaisonnées.

Cardons d'Espagne.

Ils s'aprêtent de la même maniere que les cardes d'artichaux.

Asperges.

On les sert à la *sauce blanche*, ou à *la Créme*; la premiere maniere est sçüe de trop de monde, pour en rien dire ici; à l'égard de l'autre, on fait cuire les asperges à l'eau, on les passe au beurre dans une casserolle, ou avec du lard, aprés cela on y ajoûte de la crême, & on assaisonne le tout de bon goût.

Les *Asperges en petit pois* se font en coupant tout le vert par petits morceaux, qu'on met en casserole avec lard ou bon beurre, de la moëlle de bœuf, sel, poivre & paquet de fines herbes; on laisse boüillir le tout ensemble; étant cuit, vous le tirez, & y mettez un peu de créme avant que de servir vos asperges.

On sert les asperges à l'huile & au vinaigre, aprés qu'elles sont cuites à l'eau.

Poids verts.

Ayez des pois verts, mettez-les en casserole avec bon beurre, un peu de persil ou sans persil, & du sel, laissez les cuire à loisir, étant cuits, mettez-y un coulis verd de cosses de pois, c'est-à-dire, un jus exprimé de ces cosses, aprés qu'elles auront été pilées, & un peu de sucre.

On n'y met point de sucre, si on veut, & au lieu de coulis, on les assaisonne d'une créme douce; puis on les sert.

Quelques-uns y ajoûtent des cœurs de laituës pommées, les pois n'en valent pas pire, outre que cela foisonne, & que la fourniture en est bonne pour l'ordinaire de la Maison.

On fait encore cuire de gros pois verts sans tant de façon, c'est-à-dire, qu'ayant bien cuit dans le beurre, on y ajoûte un peu d'eau pour les achever de cuire avec sel, poivre & un peu de persil, & cœurs de laituës, si on le juge à propos.

Il est de certains pois verts, dont la cosse est fort mince, & qui se mangent. Il faut les faire aprêter comme les pois verts à la créme.

Pour connoître les bons pois tendres d'entre les durs, il ne faut pas qu'ils soient ronds, mais longs & pointus vers leur queuë, que les deux moitiez ne se separent point en les écachant entre les doigts, & qu'ils soient pleins de suc : Il n'importe pas pour la grosseur, car tels sont petits, qui ne laissent pas quelquefois que d'être durs & mal conditionnez.

On fait de la purée de pois verts pour des potages maigres qui sont excellens, & qui est propre pour bien des ragoûts.

Pois secs.

Les pois secs n'ont rien dans leur assaisonnement qui merite nous arrêter ici, on en fait de la purée pour le Carême, & cette pu-

rée eſt d'uſage, non ſeulement dans les potages, mais elle entre même en pluſieurs ragoûts en maigre, comme on le verra dans la ſuite de cet ouvrage. On accommode des pois paſſez avec bon beurre, ſel, poivre, cerfeuil, & muſcade en les ſervant.

Lentilles.

On les fait cuire à l'eau, puis on les paſſe au roux à la caſſerole, enſuite on les aſſaiſonne d'un peu de leur boüillon, ſel, poivre & du perſil, avec une pointe de vinaigre en ſervant, ou ſans vinaigre.

On fait des potages aux lentilles, tant en gras qu'en maigre; leur boüillon entre en pluſieurs ragoûts, il leur donne un tres-bon goût, & on les ſert à l'huile, ſi on veut.

Féves de Marais.

Quand les féves ſont encore petites & toutes nouvelles, on les fraiſe rarement, c'eſt-à-dire, on ne les dérobe point, on ne leur ôte point leur écale.

Etant bien choiſies, on les paſſe au roux à la poële, puis on y met environ un petit verre d'eau, dans lequel on a fait fondre du ſel, avec de la ſariette; on les laiſſe boüillir, enſuite on lie la ſauce avec de la créme douce, pour les ſervir aprés toutes chaudes.

On peut, ſi on veut, ſe ſervir de lard au

lieu de beurre, elles en sont plus délicates; mais observez que quand ces féves sont grosses, il faut absolument les fraiser, autrement elles ont un goût fort que leur donne leur peau, & qui est tres-desagreable. Quand c'est pour le commun, on n'use pas de tant de précaution.

Haricots.

Ils se mangent dans la nouveauté avec leurs cosses, il faut leur ôter certains filets qui joignent ces cosses, les faire boüillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien amollis, puis les passer au beurre dans une casserole, avec sel, poivre, un peu de boüillon, puis de la créme douce, ou des jaunes d'œufs délaïez avec un peu de verjus.

Lorsque les haricots sont écossez, on les fricasse de même; d'aucuns au lieu de créme, ou de jaunes d'œufs, y mettent une pointe de vinaigre; d'autres les fricassent à l'étuvée. Cela dépend de la fantaisie.

CHAPITRE IV.

Des Oeufs & Bignets.

ON déguise les œufs en bien des manieres, mais il y en a qui sont si simples, & si connües d'un-chacun, qu'on n'a pas jugé

à propos de s'étendre là-dessus, puisque, tout ce qu'on en diroit ne pourroit que grossir inutilement un livre, où l'on ne cherche que quelque chose au-dessus du commun, & qui ne se pratique pas ordinairement dans les cuisines bourgeoises, car nous avons les œufs à la cocque, les œufs pochez, au miroir, & quantité d'autres qu'on sçait tres-bien accommoder à la Ville & à la Campagne, passons donc à ceux qui meritent mieux nôtre curiosité.

Oeufs à la fleur d'Orange.

On casse des œufs, qu'on bat bien avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & de sucre en poudre, étant bien battus, versez-les dans une casserole sur un peu de beurre que vous aurez fait fondre, mettez-y un peu de sel, remüez bien le tout, de peur qu'il ne s'attache au fond : Vos œufs étant cuits, vous les dressez dans un plat, vous y rapez du sucre, & les servez.

Oeufs à l'écorce de Citron.

Cassez vos œufs dans quelque plat à part, battez-les, mettez-y de la mie de pain trempée pendant deux heures dans du lait, & passée à l'étamine, ou dans une passoire à petits trous, ajoûtez-y du sel & du sucre, un peu d'écorce de citron confite & hachée bien menu, & de l'eau de fleur d'Orange, mêlez bien le tout, & le versez dans un autre plat sur le

fourneau, où vous aurez fait fondre de bon beurre; laissez-les cuire, & pour leur donner couleur, faites rougir une péle & l'exposez dessus, puis vous les servirez.

Oeufs à la Portugaise.

On ne prend que des jaunes d'œufs qu'on foüette, & dans lesquels on met du sucre fondu dans de l'eau de fleur d'Orange, joignez à cela deux jus de citron, & un peu de sel, battez bien le tout, sur le feu, & lorsque les œufs quitteront le plat, vous pouvez les dresser, & les garnir d'écorce de citron, ou de massepain.

Oeufs aux Amandes.

Ayez des amandes pelées, pilez-les dans un mortier avec un morceau d'écorce de citron confite, prenez du sucre, & le faites cuire à part avec un peu d'eau, & quand il aura pris une consistance de syrop, mettez-y vos amandes avec des jaunes d'œufs, battez bien le tout, remüez-le jusqu'à ce qu'il quitte le poêlon, & le servez chaudement avec sucre rapé par dessus.

Oeufs pochez à la Princesse.

On commence par faire fondre du sucre qu'on cuit, jusqu'à ce qu'il ait pris une consistance de syrop; on casse des œufs dont on

ne prend que les jaunes, qu'on met l'un aprés l'autre dans une cuilliere à bouche, & qu'on tient ainsi dans le syrop, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, on en fait tant qu'on en veut de cette maniere, & lorsque le plat est rempli, on les poudre de sucre, puis on les sert, piquez d'écorce de citrons confits, avec de l'eau de fleur d'Orange, qu'on verse pardessus.

Autres Oeufs pochez.

Vous pochez vos œufs à l'ordinaire, vous prenez d'ailleurs de l'oseille que vous pilez bien, & dont vous exprimez bien le jus que vous mettez dans un plat, avec beurre, deux jaunes d'œufs cruds, sel & muscade: ensuite versez cette liaison sur vos œufs, & les servez.

Oeufs à la Créme.

Vous faites cuire des œufs tout entiers dans une casserole avec bon beurre, étant cuits, vous les détachez, & les rangez sur un plat, pour aprés y mettre de la créme de lait, un peu de sel & de sucre, & les servir chaudement.

On sert encore beaucoup d'œufs apprêtez de differentes manieres, telles que sont.

Les *Oeufs à la tripe*, qui se font ordinairement dans le Ménage.

Oeufs à la huguenote, à cause qu'on y mêle un jus de mouton.

Oeufs à l'oseille, *œufs au verjus*, *œufs au lait*, *&* *œufs au miroir.*

Oeufs hachez, on les fait durcir d'abord, on les hache bien, on les fait cuire avec de bon beurre, sel, poivre, & persil menu; étant cuits, on les sert garnis, si on veut, de boulettes d'œufs frites, ou sans garnitures.

Oeufs au fromage rapé, c'est-à-dire, apprêtez d'abord au miroir, puis couverts de fromage qu'on rape, ces œufs font trouver le vin bon.

Oeufs frits, on n'y fait pas grande façon.

Oeufs farcis, on prend pour cela, le cœur de quelques laituës ou des arroches, ou feüilles de bêtes-cardes, autrement dites poirées, ou enfin des épinards; chaque chose selon sa saison, avec de l'ozeille, du persil & du cerfeüil, un peu de champignons, si on en a, seulement pour y donner goût.

On hache bien le tout ensemble avec des jaunes d'œufs durs, sel & muscade, on le passe au beurre dans la casserole, & on le laisse cuire.

Ensuite, mettez-y de la créme de lait, prenez vos blancs d'œufs, coupez par moitiez, rangez-les sur vôtre farce accomodée dans un plat, aprés les en avoir remplis, puis vous les servez.

Il se fait aussi de plusieurs sortes d'omeletes, il y a *l'Omelette au sucre* qui se fait avec des œufs qu'on bat, & dans lesquels on met de l'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu de créme fraîche, & du sel.

Elle se fait à la poële avec bon beurre ; on la poudre de sucre avant que de la dresser, puis on la tourne, la dressant du côté qu'elle est rissolée, & qu'on sucre aussi, puis on la sert chaudement.

On fait des *Omelettes aux épinards*, & *à l'ozeille*, il faut prendre de la farce, comme on a dit qu'on la faisoit chacune à leur article, & les broüiller avec les œufs, ensuite cuire l'omelette à l'ordinaire.

Omelette au rognon de veau, prenez un rognon de veau, quand il est presque cuit à la broche, ou aprés que la longe de veau est tirée, hachez-le bien avec persil, ciboulettes, sel & poivre.

Etant bien haché, cassez des œufs environ une douzaine, battez-les bien avec vôtre hachis, en sorte que le tout soit bien mêlé, achevez aprés cela de faire cuire vôtre omelette à la poële avec bon beurre, il faut qu'il soit bien roux, afin que l'omelette prenne plus belle couleur.

Il y en a qui ne mettent ni persil, ni ciboulettes, mais de l'écorce de citron confité hachée menu à la place, avec du sucre, & qui poudrent encore cette omelette de sucre, avant que de la servir.

On peut faire ainsi des *Omelettes aux champignons* cuits en ragoûts, les farcir, si on veut de blancs de chapon, de ris-de-veau,

& d'autres choses de cette nature passées aussi en ragoût ; si c'est en maigre, on se sert de hachis de poisson.

Bignets de plusieurs façons.

Les bignets les plus communs, se font avec la farine, le fromage moû, du lait, du vin blanc environ un bon verre, des œufs, & du sel raisonnablement, que l'on détrempe bien ensemble en consistance de boüillie.

Dans cette pâte on trempe des tranches de pomes de Reinettes, puis on les met l'une aprés l'autre avec une cuilliere d'argent dans la friture de beurre, ou du sain-doux ; on prend soin de les retourner, quand ils ont pris une belle couleur d'un côté, afin qu'ils rissolent de même de l'autre, puis on les tire avec l'écumoire, ou quelque grande brochette de bois ; on les poudre de sucre, quand ils sont bien égoutez, & on les sert aprés. C'est ce qui s'apelle des *Bignets aux pomes.*

On fait des bignets, si on veut, de cette pâte seule, ce sont des *Bignets à l'ordinaire* ; dans cette même pâte au lieu de pomes, on y met du fromage de gruïere, ou autre qui soit afiné, ensuite, on fait ces bignets comme les autres. On les appelle des *Bignets au fromage.*

Quelques-uns, pour faire de bons bignets les détrempent avec de la fleur, des jaunes d'œufs, du lait, du sucre, & un peu de beur-

te filé, avec de l'écorce de citron haché bien menu, ils mêlent bien le tout ensemble, & font cuire leurs bignets dans du sain-doux, ou de bon beurre afiné, & les servent poudrez de sucre, & bassinez d'eau de fleur d'Orange, ou d'eau-rose pour ceux qui l'aiment.

On en fait encore avec des amandes pilées, & ausquels pour cela, on a donné le nom de *Bignets aux amandes*; on y ajoûte de l'écorce de citron confite pilée aussi, & mêlée avec ces amandes, du sucre en poudre, & de l'eau de fleur d'Orange, on mêle bien tout cela dans une pâte faite comme on l'a dit; puis on frit ces bignets à l'ordinaire.

Au lieu de pomes, on prend de la marmelade d'abricots, de prunes ou cerises, ou de ces fruits confits mêmes, quoique liquides : ces bignets sont fort délicats, & se servent dans les repas de consequence; ce sont alors des plats d'entremets, tant en gras qu'en maigre; on peut dire que jusques ici, on a déja donné assez de quoi régaler en maigre ses amis à la Ville ou à la Campagne; il ne reste plus qu'à parler des viandes grasses, & du poisson, & dire les manieres differentes sous lesquelles on peut les masquer en cuisine. Commençons par la volaille de la basse cour.

CHAPITRE V.

L'art de bien apprêter la Volaille.

DES PETITS POULETS.

IL n'eſt pas beſoin de dire ici la maniere de tuer cette volaille, & de l'habiller prête à en faire ce qu'on en ſouhaite, il n'eſt ſervante de Village qui ne le ſçache, pour peu qu'elle ait d'adreſſe & de genie; on ſçait qu'on la plume à ſec, ou à l'eau chaude, qu'on l'a met rôtir aprés l'avoir piquée de bon lard ou bardée, & qu'enfin on la déguiſe de pluſieurs manieres; en voici quelques-unes.

Poulets fricaſſés.

C'eſt le ragoût le plus ordinaire qu'on en fait à la Campagne, & pour cela, aprés que vos poulets ont été preparez proprement, vous les coupez par quartiers, & les paſſez à la poële avec lard roux qu'on ôte enſuite, vous y mettez un peu de boüillon, ou de l'eau, ſel, poivre & paquet de fines herbes, ou perſil haché menu, ſi on l'aime ainſi; on laiſſe boüillir le tout, juſqu'à ce qu'on juge que la ſauce ſoit faite, aprés cela & avant que de dreſſer ces poulets, on y fait

une liaison avec le même roux où ils ont frit, & farine frite, cela s'appelle des *Poulets au roux*.

Les *Poulets à la sauce blanche* se font autrement: On les passe à la poële au beurre blanc, on les y fait bien rissoler, puis on y met du boüillon gras, ou de l'eau, sel, poivre, fines herbes en paquet, on laisse boüillir le tout, jusqu'à une consomption raisonnable de la sauce, qu'on lie avec deux jaunes d'œufs délayez avec du verjus. Ou bien on y met de la créme douce délayée avec un jaune d'œuf, ce sont pour lors des poulets à la créme.

Poulets à la gibelotte.

Vos poulets étant coupez comme pour fricasser, vous les rangez dans une casserole, vous les passez au lard, vous y mettez un peu de boüillon, un verre de vin rouge, sel, poivre & fines herbes en paquet, aprés laissez-les boüillir, étant cuits vous les dressez pour être servis chaudement, si vous avez des champignons, le ragoût n'en voudra que mieux.

Poulets en Compote.

Vous troussez vos poulets, & les passez au lard fort chaud dans la casserole, il faut qu'ils soient bien rissolez.

Ensuite égoutez, & ôtez-en la graisse,

mettez-y du boüillon, fines herbes, sel, poivre, & clouds de gerofle; laissez bien cuire, & mitonner le tout, étant cuits, dressez vos poulets aprés les avoir liez d'un jaune d'œuf avec du verjus, & les servez.

Poulets marinez.

On met les poulets par quartiers, on les fait mariner, au verjus, ou vinaigre, sel, poivre, clouds de gerofle, & laurier; il faut trois heures pour qu'ils marinent bien, ensuite on fait une pâte fort claire comme celle des bignets, on les trempe dedans; puis on les frit au sain-doux, ou au beurre afiné.

Poulets en civet.

Ayez des Poulets blanchis à l'eau ou à la braise, il n'importe, coupez-les par quartiers, & les passez au roux dans de bon lard, aprés cela mettez-les en casserole avec du boüillon, ou de l'eau qui soit chaude; sel, poivre, clouds & paquet de fines herbes, faites bien boüillir le tout, & à la moitié de la cuisson, ajoûtez-y un verre de vin, avec une pointe de rocambole. Etant cuits, servez vos poulez garnis de persil frit.

Poulets friands.

Il faut les couper comme pour fricassée, les passer au lard avec un peu de farine, puis

les dégraisser, y mettre du boüillon, avec un jus de mouton ou de bœuf, champignons coupez en dez, morilles ou mousserons, & un verre de bon vin avec des Anchois hachez, vous laisserez cuire ces poulets ; étant cuits, vous lierez la sauce avec un peu de vôtre roux, & les servirez chaudement.

Poulets farcis.

Faites un bon godiveau avec roüelle de veau, moëlle de bœuf, champignons, sel, poivre, persil & un jaune d'œuf crud, hachez bien le tout ensemble, & en farcissez vos poulets dans le corps, passez-les au roux avec du lard, laissez leur prendre une belle couleur, faites-les cuire dans de bon boüillon, assaisonné de bon goût, aprés les avoir degraissez, ajoûtez-y des champignons, quelques ris de veau, & artichaux ; quand le tout sera bien cuit, vous lierez la sauce avec des jaunes d'œufs délaïez dans du verjus.

Pour mortifier promtement les poulets, on les jette dans l'eau la plus fraîche qu'on ait, aussi-tôt qu'ils sont tuez, d'autres les enterrent pendant quelque tems ; ces expediens font plaisir, sur tout lorsqu'à la Campagne il vous vient quelqu'un à l'imprevû, & qu'on ne sçait que lui donner à manger.

Chapon en ragoût.

Prenez un chapon, troussez-le, fendez

le sur le dos, & lui cassez tous les os, cela fait, passez-le au lard dans une casserole, laissez-lui bien prendre couleur.

Ensuite, mettez ce chapon en pot, bardé de lard dessus & dessous, sel, poivre, paquet de fines herbes, & tranches d'oignon, bouchez bien ce pot, mettez-le à la braise, feu dessus & dessous, prenant garde qu'il ne soit pas trop ardent, il faut que cela mitonne bien: Etant cuit, vous tirez vôtre chapon du pot, vous le panez proprement, & le mettez au four pour prendre couleur, puis le servez avec un ragoût de champignons & de ris de veau, que vous jettez par dessus.

On peut, si on veut, farcir ce chapon de quelque bon godiveau bien assaisonné, un tel plat donne à manger à plusieurs personnes, & sert de grande entrée dans les repas reglez.

Chapon à la daube.

Vous lardez vôtre chapon de moyen lard, bien assaisonné de sel & d'épices, & l'envelopez dans une serviete, vous l'empotez avec du boüillon & du vin, sel, poivre, clouds de gérofle, écorce d'Orange & laurier; vous le faites bien cuire, étant cuit, vous le laissez à moitié refroidir dans son boüillon, puis vous le tirez & le servez pour entremets dans un repas reglé.

On sert les chapons *marinez*, *farcis*, en *civet*, & à la *gibelotte* comme les poulets, il n'y a que la cuisson plus forte, qu'il leur faut donner.

Poulardes mignones.

Troussez vos poulardes, & leur mettez une barde de lard sur l'estomach, laissez-les cuire ainsi à la broche.

Durant qu'elles cuisent, faites à part un ragoût de ris de veau, champignons, sel, poivre, paquet de fines herbes, avec bon beurre, & une liaison avec farine frite, ou un bon coulis de bœuf.

Cela fait, & bien cuit, vous prenez vos poulardes rôties, vous les dressez dans un plat, le ragoût par-dessus, & les servez chaudement.

Les poulardes s'apprêtent comme les chapons, il n'y a qu'à consulter les articles, & les suivre.

Poulets d'Inde.

On met les Poulets-d'inde à la daube; voyez ce qui en a été dit à l'égard du chapon, & vous y conformez.

Le *Poulet-d'Inde rôti* & mangé froid, est admirable avec une sauce robert, ou une ramolade avec des câpres & ciboules hachées, du persil, bonne huile d'olive, quelques ro-

camboles, bons assaisonnemens, & un filet de vinaigre. On en fait rôtir, si on veut, les aîles & les cuisses sur le gril. Cette ramolade peut servir à toutes sortes de volailles froides, qui ont été rôties.

Oisons à la daube.

Voyez ce qui a été dit là-dessus à l'égard du chapon, *pag.* 166. servez-vous des mêmes instructions, & vous réüssirez.

On mange les *Oisons farcis* & rôtis à la broche, cette farce est composée de leur foye, de leur cœur, fines herbes, sel & poivre, qu'on fait cuire, puis on en farcit l'oiseau entre chair & peau, ou dans le corps, mettez-le aprés cela à la broche, & le laissez cuire, flambez-le de lard, s'il n'est pas assez gras; étant rôti, servez-le.

Oison en ragoût.

Mettez vôtre Oison à la broche, tirez-le à demi-cuit, & le mettez en casserole, ou en pot avec champignons, culs d'artichaux, du boüillon, sel, & poivre, quelques rocamboles, & fines herbes, laissez boüillir le tout; étant cuit, assaisonnez-le d'une pointe de vinaigre, & le tirez.

Oyes.

Les Oyes, s'apprêtent comme les oisons, on

on les mange rôties ; flambées de lard, quand elles ne sont point grasses, avec une vinaigrette dessous en servant.

Il faut conserver la graisse qui en sort, elle est propre à bien des usages en cuisine.

On sale des Oyes grasses coupées en quartiers, qu'on met dans des pots de grais pour la provision de la Maison, on en met au pot en guise de petit salé, c'est un excellent manger. La petite oye bien nétoiée est bonne en pot, pour faire un excellent potage.

Canards Domestiques.

Les canards domestiques sont meilleurs pour mettre au pot, que les sauvages, parce qu'ils n'ont point le goût de marécage.

Canards en ragoût.

Coupez-les par quartiers, mettez-les en casserole, passez-les au lard, de maniere qu'ils soient bien rissolez, ôtez-en la graisse, & les faites cuire avec bon boüillon, sel, poivre, fines herbes en paquet, trufes, & culs d'artichaux.

Lorsqu'ils sont à moitié cuits, on y met un verre de vin, dans lequel ils prennent quelques boüillons, on les tire aprés les avoir assaisonnez d'une pointe de vinaigre, & lié la sauce avec un peu de leur roux & farine frite, on peut accommoder ainsi les Oies & Oisons.

Pigeons.

Le pigeon est un oiseau qu'on mange tres-jeune, quand on veut les habiller on les saigne sous l'aile, puis on les aprête pour l'usage auquel ils sont destinez; on les plume au sec, ou à l'eau chaude, cela dépend de la fantaisie.

Pigeons en Compote.

Ayez de bons pigeons, bien troussez, passez-les au lard dans la casserole, pour leur faire prendre une belle couleur, ôtez-en la graisse; & y mettez du bon boüillon, sel, poivre, fines herbes en paquet, champignons & culs d'artichaux; laissez bien mitonner le tout, jusqu'à ce que vous voyez que la sauce soit faite; étant cuits, liez-la avec un peu du lard qu'on en aura tiré, & farine frite, puis vous les servirez.

Pigeons au Basilic.

On fait une farce avec du lard, persil, un peu de basilic, ciboulettes, sel, & poivre, dont on farcit les pigeons sur le dos entre chair & peau; aprés quoi, on les met cuire avec du boüillon du pot, sel, poivre, & fines herbes en paquet, étant cuits on les tire, on les trempe dans une pâte à bignets, puis on les frit à la poële en beurre afiné ou sain-

CHAPITRE IV.

Des Oiseaux Champêtres & Marécageux, comment les appêter.

VOici un Chapitre qui n'est pas des plus indiférens en fait de cuisine, c'est par les instructions qu'on y donne, qu'on aprend à diversifier en ragoût plusieurs oiseaux, tant champêtres que marécageux, & ce qui peut s'apeler le couronnement du plaisir, qu'on a eu de les prendre à la chasse, qui est le plus noble passe-tems de la Campagne. Commençons par les perdrix.

Perdrix.

Le tems où les perdrix sont le moins agreables, est lorsqu'elles paissent le bled vert, pour connoître une jeune perdrix, il faut qu'elle ait le bec noir, la jambe menüe & brune; c'est pourquoi les Rotisseurs, pour tromper ceux qui en achetent chez eux, leur brûlent ordinairement le haut du bec, & les jambes, afin qu'on ne puisse pas connoître si elles sont vieilles.

Les mâles sont toûjours les plus délicats, & ceux qui ont le plus de fumet, pourvû qu'ils soient jeunes, & ne soient point

& dessous, & bons assaisonnemens, ils bouchent bien le pot, & les font cuire doucement à la braise; étant cuits, ils les tirent, les panent avec de la chapelure de pain, & leur font prendre couleur au four; ou avec la pêle rouge, puis les servent avec pareil ragoût que dessus, ou ris de veau, champignons, culs d'artichaux passez en ragoût & bien assaisonnez.

On mange aussi les *Pigeons marinez*, voyez ce qui en a été dit à l'article des poulets, pag. 162.

On les sert rôtis sur le gril, & cela s'appelle à la *Crapaudine*, c'est à-dire, on les fend par l'estomach, étant fendus, on les assaisonne de sel, poivre, & mie de pain; on les met griller, ensuite on les sert avec une vinaigrette réhaussée d'une pointe d'ail, ou de rocambole.

Pigeons fricassez.

Il faut les couper par gros morceaux; les passer à la poële avec lard fondu, ou bon beurre, & farine pour lier la sauce; puis les faire cuire avec bon boüillon, sel, poivre, clouds, & paquet de fines herbes; étant cuits, on les dresse dans un plat, & on les sert aprés.

CHAPITRE IV.

Des Oiseaux Champêtres & Marécageux, comment les apprêter.

Voici un Chapitre qui n'est pas des plus indiférens en fait de cuisine ; c'est par les instructions qu'on y donne, qu'on aprend à diversifier en ragoût plusieurs oiseaux, tant champêtres que marécageux, & ce qui peut s'apeler le couronnement du plaisir, qu'on a eu de les prendre à la chasse, qui est le plus noble passe-tems de la Campagne. Commençons par les perdrix.

Perdrix.

Le tems où les perdrix sont le moins agreables, est lorsqu'elles paissent le bled vert, pour connoître une jeune perdrix, il faut qu'elle ait le bec noir, la jambe menüe & brune ; c'est pourquoi les Rotisseurs, pour tromper ceux qui en achetent chez eux, leur brûlent ordinairement le haut du bec, & les jambes, afin qu'on ne puisse pas connoître si elles sont vieilles.

Les mâles sont toûjours les plus délicats, & ceux qui ont le plus de fumet, pourveu qu'ils soient jeunes, & ne soient point en

amour : les gris ont un petit cercle de duvet au tour de l'œil, avec un demi cercle de plumes rougeâtres à l'estomach, & les rouges ont un argot rouge à la jambe.

Quand l'œil d'une perdrix morte est gros, luisant & comme vif, c'est une marque qu'elle est fraîche tuée ; au lieu que s'il est terne ou obscur, & qu'il paroisse alteré, on peut dire que cet oiseau est vieux tué.

Ceux qui veulent les garder long-tems, les mettent dans un tas de bled, ou bien à la cave, il faut leur ôter le gros boyau, qui est la partie qui se corrompt le plûtôt.

Quelque vieille tuée que soit une perdrix, pourveu qu'elle ne sente point le relan, & qu'elle ne porte point trop au nez, elle est toûjours mangeable.

On sert les *Perdrix rôties* aprés les avoir habillées, & piquées bien proprement de bon lard ; on ne leur plume point la tête.

Perdrix en ragoût.

Ayez une perdrix, troussez-la, & la farcissez d'un godiveau fait avec chair de veau, lard, moëlle de bœuf, sel, poivre, ciboulles & persil, le tout bien haché.

Vôtre perdrix étant bien farcie, vous la mettez dans un pot, bardes de lard dessus & dessous, paquet de fines herbes, sel & poivre ; vous étoupez bien ce pot, & le mettez entre deux braises, vous laissez ainsi cui-

re vôtre perdrix; étant cuite, vous la tirez & la servez avec un ragoût de champignons, & ris de veau par-dessus.

Vous pouvez, si vous voulez, ne pas farcir vôtre perdrix, vous contenter de la fendre sur le dos jusqu'au croupion, & l'assaisonner de sel, poivre & persil haché menu.

Au lieu du ragoût cy-dessus, on sert les *Perdrix aux lentilles*, on les fait cuire comme on vient de dire, puis on prend des lentilles cuites à l'eau, on les met en casserole avec persil, ciboule hachée, bon beurre ou lard fondu, sel, poivre, & du boüillon gras; on les laisse boüillir doucement, étant cuites, on y ajoûte un jus de mouton ou de boeuf, puis on les dresse sur les perdrix.

Perdrix en capilotade.

Faites rôtir à demi vos perdrix, tirez-les & les coupez par gros morceaux, mettez-les en casserole avec du vin, sel & autre épicerie, laissez-les bien boüillir, aprés cela vous les servirez avec jus d'Orange, & pain rapé pour lier la sauce, qui doit être courte.

Perdreaux.

Les perdreaux se mangent rôtis, piquez de menu lard, avec une sauce au verjus, sel, & poivre, ou jus d'Orange, on ne les déguise guéres autrement.

Beccasses.

Pour manger les beccasses rôties, & aprés les avoir habillées, on leur passe le bec à travers le corps par les côtez, on les pique de lard menu, on les embroche, & on met dessous dans la léchefrite des rôties pour recevoir le dégoût qui en tombe; étant rôties, on les sert avec verjus, sel & poivre, dans laquelle sauce on fait enfler les rôties avant que de dresser les beccasses dessus.

On les apprête en *capilotade* comme les perdrix, voïez l'article.

Beccassines en ragoût.

On les fend en deux sans rien ôter du dedans, on les met dans une casserole, on les y fait rissoler avec lard fondu, puis on y met un peu de boüillon gras, sel, poivre & fines herbes en paquet, ou hachées, si on les aime ainsi; on y ajoûte des champignons, & on laisse bien mitonner le tout, étant cuit on sert ce ragoût avec un jus d'Orange, ou de citron par dessus, on les mange aussi rôties.

Les *Pluviers* se servent de même que les Beccassines, *les Vanneaux, Guignards, Merles, Etourneaux & Culs-blancs*, ne demandent point d'autres observations dans leur aprêts.

Grives.

Les grives se mangent *rôties*. Il faut les

flamber, les poudrer de rapures de pain, ou de mie émietée, & les servir ensuite, avec verjus, sel, poivre, & une pointe d'échalotte, ou un jus d'Orange.

Pluviers.

Les pluviers s'accommodent comme les Beccasses; on les rôtit aussi, & on les sert de même.

Alloüettes.

Les Alloüettes ne se vuident point quand on veut les manger rôties, on les flambe, & on les panne; étant cuites, on les sert avec une même sauce que pour les Grives.

Alloüettes en ragoût.

On les vuide pour lors, on les met rissoler en casserole avec lard fondu, & farine qu'on fait frire; vos Alloüettes ayant pris belle couleur, mettez-y du boüillon gras, sel, poivre, fines herbes en paquet, quelques champignons, & un verre de vin, laissez-les y mitonner, & quand la sauce sera faite, tirez-les avec un jus de citron en servant.

Becque-figues.

Elles se mangent rôties & poudrées de pain rapé & de sel, avec une sauce au verjus, poivre & sel.

Ramiers.

On rôtit les Ramiers, & on les sert avec une vinaigrette, ils peuvent s'apprêter comme les pigeons, consultez les articles.

Faisans.

On les fait rôtir piquez de menu lard avec une sauce au verjus, sel & poivre.

On les apprête en ragoût comme les Beccasses, voïez cy-dessus: ou bien vous pouvez les manger en capilotade, ainsi que les Perdrix, l'article vous instruira comment cela se fait; les *Faisandeaux* s'apprêtent de même.

Gelinotes de bois.

Les Gelinotes de bois se déguisent en cuisine, ainsi que les Perdrix, on les pique de menu lard, quand on les fait rôtir, & on les sert avec un jus d'Orange.

Cailles.

Ces oiseaux veulent être bardez pour la broche, on les pique, si on veut, de menu lard; & on les mange au jus d'Orange; ou avec verjus, sel, & poivre.

On peut mettre les Cailles en ragoût, & pour cela, il faut les fendre en deux par l'estomach, les passer au lard dans une casserole avec un peu de farine pour lier la sauce, ensuite mettez-y un peu de boüillon, sel, poi-

vre, & paquet de fines herbes; des champignons coupez en dez & culs d'artichaux; laissez-les cuire doucement, étant cuites, versez-y un jus de mouton si vous en avez, avec un jus d'Orange, ou un filet de verjus.

On en sert déguisées autrement, & comme les Perdrix en ragoût; on peut y voir.

Ortolans.

Les Ortolans s'assaisonnent comme les Cailles, on les mange rôtis, & on les arrose en cuisant d'un peu de lard fondu, ou bien on les flambe, on les pane avec rapûre de pain, du sel, puis on les sert avec un jus d'Orange ou verjus & sel.

Mauviettes.

Elles se servent comme les Cailles, hors que lorsqu'on les fait rôtir on ne les vuide point; on les pique proprement, ou on les barde, & du dégoût qui en sort, on fait une sauce avec verjus, sel & poivre.

Petits Oiseaux de toutes sortes.

Des petits Oiseaux qu'on a pris en bon nombre à la pipée, ou par le moïen d'autres piéges, on en fait des fricassées, comme celle de petits poulets, *page* 162. ou bien une compote, ainsi que celle des pigeons, consultez l'article.

La plûpart des Oiseaux dont on vient de parler, entrent dans les potages, que nous reservons à traitter dans un Chapitre particulier.

Canards sauvages.

Ces Canards-ci sont meilleurs au goût que les Domestiques, & plus estimez, l'Hyver est la saison pour les manger, on les sert comme les Beccasses.

On rôtit les Canards sauvages sans les piquer, mais en récompense on les flambe avec du lard : il ne faut pas les trop faire cuire à la broche, le trop de cuisson les déséche & leur rend la chair insipide : on les sert avec une poivrade ordinaire, ou une ramolade avec persil, ciboule, Anchois & capres, le tout haché ensemble, & mis dans un plat avec sel, poivre, bonne huile d'olive, & vinaigre délaïé avec le reste.

Sarcelles.

Les Sarcelles s'aprêtent comme les Canards sauvages. Il est inutile ici de rien dire davantage là-dessus.

Oyes sauvages.

On les flambe avec le lard pendant qu'elles rôtissent, étant cuites, on les sert avec la même sauce que pour les Canards.

CHAPITRE VII.

De la Viande de Boucherie, & de la maniere de la déguiser.

DE tous les animaux à quatre pieds qui se mangent, le veau est l'aliment le plus naturel & le mieux faisant à l'homme, il est d'un grand secours en cuisine, & on le déguise même en bien des manieres, on ne s'arrête point ici à celle de le sçavoir tuer, habiller, & dissecter, on laisse cette science aux bouchers, qui le font avec plus d'industrie que personne; nous dirons seulement les noms de chaque piéce qui se vendent à la boucherie, afin qu'on apprenne à les connoître lors qu'on en a besoin, & qu'on est au fait de le devoir faire. Il en sera de même à l'égard de chaque animal qui se débite en cet endroit.

Dénombrement des parties du Veau.

Il y a *la tête, les pieds, le cœur, la rate, le poulmon, le foye & la fraise, le rognon, les ris, & la langue*, voilà les parties internes.

Quand on le dépéce, on leve le *quartier de devant, l'épaule, le bout saigneux, la poitrine, le collet* autrement le *quarré*, dans le derriere, vous avez *la longe, la roüelle*; le *jaret.*

Voyons presentement comment tout cela s'apprête.

La tête de *Veau*, les *pieds* & la *fraise*, toutes ces piéces se cuisent au pot avec sel, poivre, thim, persil, ciboules, & clouds de girofles; étant cuits, on les sert avec une vinaigrette, garnis de persil verd haché.

Il y en a qui mettent les *pieds* en ragoût; aprés les avoir fait cuire à l'eau, puis ils les passent au beurre en casserole, avec un peu de boüillon, sel, poivre, & paquet de fines herbes; ils les laissent cuire; étant cuits, ils lient la sauce avec un jaune d'œuf délaïé avec du verjus, & les servent.

Le *cœur*, la *ratte* & le *Poulmon* se font en fricassée à l'ordinaire, avec du beurre roux, auquel on les passe, du vin & autres assaisonnemens; l'article ne merite pas qu'on s'étende davantage là-dessus.

Foye de Veau en ragoût.

Vous le lardez bien avec lard assaisonné de sel & poivre, vous le mettez dans une casserole ou terrine, vous le poudrez de sel & de poivre, dessus & dessous, & le laissez suer à petit feu, afin qu'il rende plus de jus, dans lequel vous le laissez boüillir doucement, & long-tems; il est bon de frotter la casserole d'un peu de rocambole pour y donner goût; étant cuit, vous le tirez, vous le coupez par tranches, & le servez dans la sauce.

Quelques-uns, avant que de mettre cuire le foye de veau, le font mariner pendant deux ou trois heures, tout lardé qu'il eſt; puis ils le font cuire comme on a dit, ils y ajoûtent un verre de vin, & le tirent pour le ſervir.

D'autres le font rôtir à la broche, mais le goût n'en n'eſt pas ſi relevé qu'en ragoût, & le ſervent avec une ramolade faite du dégoût qui en eſt tombé, ſel, poivre, vinaigre, & une pointe d'échalotte, ou de rocambole : Un foye de veau froid bien piqué, bien aſsaiſonné, & bien cuit eſt un excellent manger, on peut en ſervir en entremets.

Epaule de Veau.

L'épaule de veau eſt bonne rôtie, il faut l'arroſer avec du beurre, ou lard fondu, pour la rendre plus délicate; on la panne encore ſi on veut, elle n'en n'eſt que meilleure, ou bien on la pique de menu lard.

Poitrine de Veau en ragoût.

Ayez une poitrine de veau bien choiſie, paſſez-la au roux dans la caſſerole, avec du lard, enſorte qu'elle ſoit bien riſsolée, enſuite ôtez vôtre lard, mettez-y du boüillon, ſel, poivre, cloud, & paquet de fines herbes; laiſsez bien cuire le tout avec champignons, & culs d'artichaux; étant cuit, faites-y une liaiſon avec un peu de vôtre roux &

farine que vous ferez frire dedans, puis vous le mettez dans vôtre ragoût, & le tirerez.

Pour rendre la poitrine de veau plus délicate, & d'un meilleur relief, on peut la farcir entre la peau & les côtes, avec roüelles de veau, moëlle de bœuf, lard, fines herbes, champignons, sel & poivre, & la laisser cuire comme on l'a dit.

Poitrine de Veau marinée.

Elle se marine dans le verjus, sel, poivre, clouds, ciboules & laurier, il faut deux heures pour lui bien faire prendre suc; puis on la trempe dans une pâte composée de fine farine, d'œufs, d'un peu de sel & d'eau, il faut qu'elle soit claire, comme pour faire des Bignets, ensuite on la frit à la poële dans du sain-doux, beurre afiné ou lard fondu, & on la sert avec jus de citron, ou verjus simplement.

On la cuit à la broche, ou bien on la coupe par morceaux, pour la fricasser en guise de petits poulets; voyez l'article.

Le *Quarré* se mange boüilli, rôti ou fricassé comme la poitrine.

Longe de Veau.

La longe de veau pour l'ordinaire se sert rôtie, c'est une grosse piéce pour Rôt.

On la sert *en ragoût*, voici comment: On

la pique de gros lard, puis on la fait cuire à moitié à la broche, ensuite on la met en casserole avec boüillon, sel, poivre, champignons, culs d'artichaux, & paquet de fines herbes; ajoûtez-y le dégoût de la longe, laissez bien cuire le tout, jusqu'à ce que la sauce soit beaucoup tarie, & quand vous voudrez servir vôtre longe, liez-en la sauce avec de la farine frite, ou jaunes d'œufs délayez avec verjus: tel plat convient lorsqu'on a grosse compagnie, & l'on peut dire qu'une longe de veau apprêtée ainsi, fait honneur à une table.

Rognon de Veau.

On en fait un hachis pour omelette, nous avons dit comment on l'apprêtoit à la *page* 159. nous n'en parlerons point davantage.

La *Roüelle de Veau* entre en bien des mets diferens, on en met *en pâte*, & se mange chaude ou froide, on la met en hachis, c'est sous ce masque qu'on l'employe à plusieurs usages; comme par exemple on en fait des *pâtez en pot* nourris de bon boüillon, lard fondu, ou moëlle de bœuf, & autres bons assaisonnemens: on y met des marons dans le temps.

On fait de cet hachis des *Saucissons*, des *Boulettes* pour garniture de potages ou de ragoûts; on en compose des *pâtez d'assiette*,

& sert pour farcir d'autres viandes : On n'y oublie point les champignons, culs d'artichaux, & autres bons assaisonnemens.

Gigot de Veau.

Cette piéce se met boüillir ordinairement; elle rend la soupe tres-bonne, & tres-salutaire pour le corps.

Bœuf.

Le Bœuf a ses parties aussi-bien que le Veau ; mais comme il y en a qui ne meritent pas l'attention d'un cuisinier, nous les passerons sous silence.

La *Langue de Bœuf* se sert *rôtie* ; pour cela on la fait cuire comme la viande boüillie, étant cuite, on la péle, on en ôte le bout du côté de la gorge, & on la pique proprement avec lard menu.

Ensuite on la met à la broche ; étant rôtie, on la sert avec une ramolade pareille à celle dont nous avons déja parlé à la *page* 167 ou bien avec un ragoût de champignons, & ris-de-veau, ou avec une simple vinaigrette.

Langues parfumées.

Ayez une ou plusieurs langues de bœuf, ôtez-en un peu du gros bout, & les mettez en pot, les unes aprés les autres, soignant de mettre du sel à chaque rangée.

Pressez-les bien les unes contre les autres, couvrez bien vôtre pot, & laissez-les ainsi prendre sel, pendant six ou sept jours, aprés cela vous les tirerez, & les mettrez parfumer à la cheminée, jusqu'à ce qu'elles soient séches; elles se conservent long-tems, puis on les fait cuire dans de l'eau avec cloud, sel & poivre; étant cuites, on les sert dans l'occasion.

Il y a les *Langues fourées*, & celles qu'on mange *fricassées*, quand ces dernieres sont cuites à l'eau, & qu'on les a pêlées, on les coupe par tranches épaisses d'un écu; on les passe au roux avec lard fondu, ou beurre, & farine frite; on les fait cuire dans du boüillon, sel, poivre, persil, ciboüles hachées, ou en paquet, étant cuites, vous les servez.

Le *Bout saigneux* se mange boüilli & fait de tres-bonne soupe.

La *Poitrine* ou *piece tremblante*, est la partie du bœuf la meilleure & la plus honnête à servir sur table; étant boüillie, on peut si on veut, & pour plus de propreté, la garnir de persil verd haché menu.

L'Alloyau se mange rôti, mais pour être bon, il ne faut pas le laisser trop cuire, d'autant qu'étant trop desseché, il est insipide; parce qu'il n'y a que la grande quantité du jus dont il puisse être imbibé, qui lui donne un bon goût.

Il y en a, quand il est tiré, qui le dépécent par morceaux, qui y font une sauce, avec sel, poivre & eau seulement, & l'ayant fait boüillir sur le réchaud, y mettent un demi verre de vin qu'ils laissent boüillir aussi, avec une pointe de rocambole.

Alloyau en ragoût.

Prenez un gros Alloyau, faites-le rôtir à moitié, tirez-le, mettez-le dans un pot avec bon boüillon, champignons, culs d'artichaux, rognon de mouton, sel, poivre & paquet de fines herbes, laissez bien cuire tout cela: Etant cuit, liez la sauce avec un jus de bœuf & farine frite, puis vous le tirez, & le servez ainsi.

D'autres font rôtir tout-à-fait l'Alloyau, puis le servent avec un ragoût de ris-de-veau, champignons, culs d'artichaux & autres assaisonnemens, le tout cuit à la casserole, & le mettent par-dessus.

Il y a les *Roüelles*, ou pieces de *Cimier*, c'est de ces endroits qu'on tire de la viande, pour faire des fricandeaux, dont on se sert non seulement pour entrées, mais encore pour plats particuliers, ou garnitures de plats.

Des Fricandeaux.

Pour les faire, prenez des tranches de bœuf de cette partie, coupez-les fort min-

ces, piquez-les de gros lardons en quantité, & assaisonnez-les de sel & poivre.

Ensuite, & lorsque vous en aurez fait plusieurs, comme par exemple, pour servir seulement de garnitures, ou en faire un plat particulier, vous les rangez dans une casserole que vous couvrez bien, & mettez sur la braise, pour leur faire prendre couleur d'abord d'un côté, puis de l'autre.

Cela fait; on les tire, on en égoute la graisse, & on les passe dans un petit roux, avec lard fondu, & un peu de farine pour lier la sauce; aprés cela, on y met un bon jus de mouton ou de bœuf, celui-ci se tire d'une piece de bœuf à moitié rôtie exprés à la broche, & qu'on presse bien, puis on laisse un peu cuire ainsi les fricandeaux, qu'on sert lorsqu'ils sont cuits.

Vous pouvez si vous voulez farcir vos fricandeaux de quelque farce que vous jugerez à propos, & que vous rangerez dans vôtre casserole, lit par lit, ayant eu la précaution de frotter vôtre farce d'œufs battus, aprés l'avoir étendüe.

On tire aussi de ces rouëlles de gros morceaux de chair, dont on se sert pour faire du bœuf à la mode, en voici la maniere.

Bœuf à la Mode.

Il faut bien battre la piéce de bœuf, qu'on

déguise ainsi, la larder de gros lard assaisonné, & la passer à la poële, si on veut, avant que de la mettre en casserole ou terrine, avec sel, poivre, laurier & cloud en poudre.

On bouche bien la casserole, on la met sur une braise moderée, & on laisse ainsi suer le bœuf, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son jus, soignant toûjours jusques-là d'entretenir le feu : Quand on voit que le bœuf nage dans son jus, on commence à lui donner le feu plus fort, & étant presque à moitié cuit, on y met un verre de vin, on le laisse bien boüillir; étant cuit, on le tire avec un jus de citron par dessus : on peut y donner une pointe de rocambole qu'on écache dans le plat; il y en a qui auparavant que de larder le bœuf, le font mariner environ deux heures.

Roulades de Bœuf.

On prend aussi de cet endroit de bœuf des tranches dont on fait des roulades en cette maniere, on les aplatit bien sur une table, & on y met dessus une farce composée d'un morceau de roüelle de veau, moëlle de bœuf, bon lard, champignons, sel, poivre & persil haché menu, ainsi que tout le reste, avec quelques jaunes d'œufs.

Cela fait; roulez vos tranches proprement, mettez-les en pot, bardes de lard dessus & dessous, puis à la braise, laissez-les cuire, &

prendre belle couleur; étant cuites, vous les tirez & en ôtez la graiſſe, vous les coupez en deux, les rangez dans un plat, & les ſervez chaudement.

On peut accompagner ces roulades de quelques ragoûts de champignons, ris-de-veau ou autres, elles n'en ſont que d'un meilleur goût.

La *Surlonge* eſt bonne boüillie, on en fait à la Campagne des pâtez pour la proviſion de la Maiſon.

La *Queüe de Bœuf* ſe ſert boüillie, on la ſert en haricot, elle eſt ainſi tres-excellente.

Pour le *Trumeau*, on le mange boüilli auſſi; il nourrit parfaitement bien une ſoupe.

Il y a les *Charbonnées* qui ſe levent du côté de l'Alloyau, qu'on ſert boüillies au pot, ou rôties ſur le gris, avec une ramolade deſſous.

Tout ce qu'on a dit du bœuf, ſe doit entendre de la vache; il n'y reſte plus que les entrailles de ces animaux qui ſe vendent chez les tripieres, & qu'on accommode comme on veut, chacun a ſon goût là-deſſus, mais elles ne meritent pas que nous nous arrêtions ici à entrer dans le détail de leurs aprêts.

De l'Agneau.

On mange *l'Agneau rôti*, ſoit entier, par quartiers ou par moitiez, quand c'en eſt la ſaiſon.

fait boüillir le tout, & quand la sauce est reduite à moitié, on la lie avec des jaunes d'œufs délayez dans du verjus, ou de la créme de lait.

Ils se farcissent comme les pieds d'agneau, & on supose que ces pieds avant que de les aprêter ainsi, doivent être cuits fort mollets, & tels qu'on les achéte chez les tripieres.

Le *bout saigneux* est excellent boüilli, & en haricot avec des navets & des marons grillez, quand c'est la saison. La *queuë* est merveilleuse en potage, il est bon de la dégraisser un peu, crainte qu'elle n'y donne le goût de suif.

Queuë de Mouton frite.

Etant cuite comme il faut au pot, vous en ôtez la peau & la trempez dans une pâte à bignets, puis vous la faites frire dans du sain-doux, lard fondu, ou beurre afiné, servez-la aprés cela avec verjus, & poivre blanc.

Queuë de Mouton glacée.

Il faut en ôter la peau aprés qu'elle est cuite, la bien paner avec sel & poivre, & la frotter avec des blancs d'œufs, puis la mettre au four, ou dans une tourtiere pour lui faire prendre couleur, pour ensuite la servir.

Le *quarré* de mouton se sert rôti à la bro-

vous les servirez garnies de persil frit.

Pour la *fraise*, elle se cuit au pot comme la tête, & se sert chaudement avec une vinaigrette.

Mouton.

La *tête* du mouton, est la moindre partie, l'aprêt en est si commun, qu'il est inutile d'en rien dire.

La *langue* est tres-délicate, & on en fait des mêts fort agréables en cette maniere: On les sert grillées, & bien panées avec verjus, sel, & poivre pour sauce.

Autrement.

Ayez des langues de mouton; fendez-les en long, panez-les bien avec sel & poivre, & les mettez griller.

Etant grillées, servez-les dans un ragoût de champignons, rognons de mouton, tetine de Vache, sel & poivre, le tout passé à la casserole avec bon beurre, & cuit à propos; il est bon que les langues y mittonnent un peu, puis vous les servez.

Les *Pieds de Mouton à la sauce blanche*, se font en les passant à la poële, avec lard fondu ou bon beurre, puis on y met un peu de boüillon du pot, ou eau simplement, sel, poivre, persil & ciboules en paquet, ou hachées menu, si on les aime ainsi; ensuite on

fait boüillir le tout, & quand la sauce est reduite à moitié, on la lie avec des jaunes d'œufs délayez dans du verjus, ou de la créme de lait.

Ils se farcissent comme les pieds d'agneau, & on supose que ces pieds avant que de les aprêter ainsi, doivent être cuits fort mollets, & tels qu'on les achéte chez les tripieres.

Le *bout saigneux* est excellent boüilli, & en haricot avec des navets & des marons grillez, quand c'est la saison. La *queuë* est merveilleuse en potage, il est bon de la dégraisser un peu, crainte qu'elle n'y donne le goût de suif.

Queuë de Mouton frite.

Etant cuite comme il faut au pot, vous en ôtez la peau & la trempez dans une pâte à bignets, puis vous la faites frire dans du sain-doux, lard fondu, ou beurre afiné, servez-la aprés cela avec verjus, & poivre blanc.

Queuë de Mouton glacée.

Il faut en ôter la peau aprés qu'elle est cuite, la bien paner avec sel & poivre, & la frotter avec des blancs d'œufs, puis la mettre au four, ou dans une tourtiere pour lui faire prendre couleur, pour ensuite la servir.

Le *quarré* de mouton se sert rôti à la bro-

che, on le poudre de mie de pain, de ſel & poivre; on peut encore le piquer de perſil, avant que de le paner.

On le mange frit, il faut qu'il ſoit cuit pour cela; puis on agit à ſon égard comme pour la queuë, la ſauce eſt le verjus, ſel & poivre blanc.

Les *Cote lettes de Mouton* ſe mangent paſſées à la poële avec lard fondu, ou beurre afiné, ou ſain-doux, bien panées, avec ſel & poivre blanc.

On les mange encore marinées : nous avons déja dit comment cela ſe fait, il eſt inutile de le repeter; voyez poulets marinez, *page* 164.

Cotelettes en baricot.

On fait un *baricot* avec des cotelettes de mouton; pour cela on les coupe en deux, on les paſſe au roux dans la caſſerole, avec lard fondu, on y met une pincée de farine, & les navets en même-tems; il faut que les uns & les autres ayent pris une belle couleur.

Enſuite, mettez-y un peu de boüillon du pot, ſel, poivre & cloud de gérofle, laiſſez cuire le tout doucement; étant à moitié cuit, mettez-y environ un verre de vin; quand la cuiſſon en ſera parfaite, vous le tirerez & le ſervirez chaudement. Vous pouvez y ajouter des marons dans le tems.

L'épaule de mouton se rôtit à la broche, lardée de persil : cela lui donne bon goût ; on la pane si on veut, sur la fin de sa cuisson, & on la sert avec une sauce au pauvre homme, composée d'eau, sel & poivre blanc, avec une pointe de rocambole écachée dans le plat.

Le *gigot de Mouton* se mange aussi rôti, on le nomme differemment, les uns l'appellent *éclanche*, d'autres *membre de Mouton*, ainsi sous quelques-uns de ces trois noms qu'on le puisse entendre, c'est la même chose.

Gigot de Mouton farci.

On fait cuire le gigot, on l'écorche, & on en ôte la chair qui est autour des os sans les déjoindre, cette chair étant levée, vous la hachez fort menu avec sel, poivre, moëlle de bœuf, persil, quelques jaunes d'œufs.

Cela étant bien haché, on en farcit l'éclanche sur les os, & on recouvre cette farce de la peau qu'on a levée de dessus la chair ; observant de laisser passer le bout de l'os,

Ensuite, on met cette éclanche au four, où on lui laisse prendre couleur, aprés cela, on la tire, pour la servir en plat particulier.

On met aussi le *gigot à la daube*, & pour y réüssir, on le bat bien & on lui rompt l'os du manche : on le fait mariner pendant trois ou quatre heures, puis on le met à moitié rôtir à la broche.

Cela fait, empotez-le avec boüillon, sel, poivre & paquet de fines herbes, écorce d'Orange séche, & laurier; laissez-l'y boüillir, & à moitié de la cuisson, mettez-y un verre de vin; étant cuit, tirez-le, & liez la sauce avec farine frite dans du lard; puis le servez.

On peut y ajoûter des navets passez au roux dans du lard fondu, & farine frite, & des marons dans la saison, il n'en sera que meilleur.

Le gigot se met en pâte, & pour cela, il le faut hacher & le bien assaisonner; voyez l'article des pâtez.

Chevreaux.

Les Chevreaux se mangent rôtis, comme les Agneaux; la Chevre se cuit ainsi que le mouton; mais la chair n'en est gueres agreable, aussi ne l'apprête-t'on que pour les domestiques.

Cochon.

Nous commencerons par le cochon de lait. Il se mange *roti* à la broche, aprés avoir été bien échaudé & vuidé proprement; on met dans le corps du sel & du poivre, un oignon & un brin de sauge, on l'arrose en cuisant avec beurre fondu; étant cuit & bien rissolé, on le tire, & on le sert chaudement.

On peut le farcir avant que de le mettre à la broche, d'un hachis fait avec le foye, moël-

le de bœuf, champignons, sel, poivre, clouds de gerofle battus, & persil, le tout bien haché ensemble, & cuit dans la casserole; ensuite on met cet hachis dans le corps du cochon, qu'on ficelle, crainte que la farce ne sorte, puis on le met à la broche.

Cochon de lait à la daube.

Il faut l'enveloper d'une serviette, & après l'avoir assaisonné dans le corps de sel, poivre, clouds battus, & un brin de sauge, le mettre dans une poissonniere, ou autre vaisseau, où il puisse tenir tout de son long, avec boüillon, vin blanc, sel, poivre, laurier & cloud de gerofle; puis le laisser bien boüillir. Etant cuit, vous le tirez, vous l'ôtez de la serviette, & le dressez sur un plat couvert d'une autre serviette blanche; ensuite vous le servez: cette daube se mange froide, & chaude, elle est merveilleuse d'une & d'autre maniere.

Porc.

Cet animal, quand il est gras, est d'un grand secours dans le Ménage, voici en quoi.

Le *sang* sert à faire du boudin avec les *tripes*, lorsqu'elles sont bien lavées.

Boudin noir excellent.

Pour faire d'excellent boudin noir, il faut hacher de l'oignon bien menu, le passer à

l'eau chaude, le tirer; puis le mêler avec le ſang aſſaiſonné de ſel & de poivre.

Enſuite, on coupe la panne bien menu, on broüille le tout enſemble avec la main; il faut y mettre raiſonablement de cette panne, ou graiſſe, comme on voudra l'appeller.

Cela fait, on prend une boudinoire, qui eſt une eſpece d'entonnoir de fer blanc, on la met dans le bout d'un boyau, dont l'autre eſt lié avec du fil, puis on entonne le ſang pêle-mêle avec ce qui eſt dedans, juſqu'à ce que le boyau ſoit plein: Alors on lie encore cet autre bout avec du fil.

On ſupoſe que tous les boyaux dont on ſe ſervira, pour faire ce boudin, ſoient bien lavez, dégraiſſez, & nettoyez de leurs ordures.

Si vous voulez y mettre du lait avec le ſang, du perſil & de la ciboule hachée, & y ajoûter une cuillerée de boüillon gras, il en ſera plus délicat.

Quand tout le ſang eſt employé, on prend ce qu'il y a de boyaux pleins, on les met dans un chaudron rempli d'eau; on les fait boüillir, & à meſure qu'ils cuiſent, on prend ſoin de les piquer avec une épingle, pour éprouver s'ils ſont cuits; ſi le ſang en ſort, leur cuiſſon n'eſt pas parfaite, au lieu que ſi c'eſt de la graiſſe, on ne balancera point à les tirer.

Boudin blanc.

Le boudin blanc, se fait avec blanc de volailles rôties, & lait, un peu de panne, sel, poivre, & oignons, le tout haché bien menu, aprés cela, prenez cette farce, emplissez-en les boyaux, & les faites de la longueur que vous souhaittez, ayant soin à chaque longueur d'en lier le bout avec du fil.

Ce boudin étant fait, on le met cuire à l'eau comme le noir, puis on le tire sur une serviete, & on le laisse refroidir, pour s'en servir au besoin.

Saucisses.

On prend de la chair de cochon, & de la panne qu'on hache bien avec sel, poivre, clouds battus, & persil.

Ensuite, vous prenez des boyaux préparez pour cela, vous les remplissez de cet hachis de la longueur que vous voulez que soient vos saucisses; étant faites, vous les laissez pour vous en servir au besoin.

Ceux qui les souhaitent plus délicates, y font mêler du blanc de volaille rôtie, telle qu'elle soit & d'un peu d'anis.

Andoüilles de Porc.

On fait boüillir les boyaux deux on trois boüillons, puis on les retire, on les fend, &

on les coupe de la longueur qu'on veut que ſoient les andoüilles.

Prenez enſuite du ventre de cochon bien net & bien dégraiſſé, coupez cette viande en gros lardons, longs comme vos andoüilles, que vous formerez moitié boyaux, & moitié de cette chair; ayant auparavant ſoigné de les aſſaiſonner de ſel & poivre.

Vos andoüilles étant formées, vous les revêtiſſez des boyaux qui doivent leur ſervir de robbes, ou de chemiſes, comme vous voudrez dire, qu'on a dû avoir bien nétoyées, & fait tremper quelque tems en eau chaude, pour en ôter le goût naturel, qui eſt en quelque façon déſagreable; ficelez bien le bout de chaque andoüille, & le liez de même, afin qu'elles ne ſe défaſſent point.

Quand toutes vos andoüilles ſont faites, vous les empotez l'une ſur l'autre, vous les ſalez à diſcretion, & les poivrez de même; puis vous bouchez bien vôtre pot, vous le mettez à la braiſe, & laiſſez ſuer ainſi vos andoüilles, il faut qu'elles y ſoient depuis le matin jusqu'au ſoir, leur augmenter le feu petit-à petit; & à meſure qu'elles rendent leur jus: Ces andoüilles cuites ainſi ſont admirables.

On peut y ajoûter du boüillon du pot, cloud de géroſle, & un oignon par tranches: Quand elles ſont cuites, on les laiſſe refroidir dans leur boüillon, puis on les dreſſe pour

I 5

servir en entrée aprés qu'on les met rôtir sur le gril.

Le *Boudin noir*, se mange rôti sur le gril. Le *blanc* aussi.

Mais il faut mettre dessous celui-cy une feüille de papier pour recevoir la graisse qui en sort, & dans laquelle il rissole à merveille; pour les *saucisses*, on les sert rôties sur le gril, ou passées à la poële dans du vin.

La *gorge du Porc* est salée à l'ordinaire, & elle se sert parfumée à la cheminée.

Les *Pieds* se salent aussi pendant dix ou douze jours, qu'on les retire du saloir, pour les apprêter comme on le va dire.

On les fait cuire au pot, jusqu'à ce qu'ils soient bien doüillets, on les tire, & on les laisse refroidir, ensuite, on les fend, on les panne avec chapelure, ou mie de pain, sel & poivre; puis on les met ainsi rôtir sur le gril, & on les sert avec une sauce robert, ou moutarde seule.

Les *Oreilles de cochon* s'apprêtent de même, si mieux vous n'aimez, pour donner meilleur goût à ces parties de porc, les faire cuire dans de l'eau & du vin blanc, sel, poivre, cloud de girofle, paquet de fines herbes, & un peu de pane de cochon, & les faire rôtir aprés, comme on a dit.

L'échinée, le *filet*, & *l'épaule* se rôtissent à la broche & se servent à la sauce robert ou à la poivrade.

Les *gribelettes* se mangent rôties sur le gril, on les appelle autrement *carbonades* : pour les servir plus délicatement, on les passe à la poële avec lard & farine qu'on fait frire, on les y fait bien rissoler, puis on les met cuire avec du boüillon, assaisonnement ordinaire, & paquet de fines herbes ; étant cuites, on les sert pour plat particulier.

On prend aussi de ces gribelettes, pour faire du hachis ; chacun l'apprête à sa maniere : au reste cela n'est pas difficile ; c'est un mets commun pour la Maison ; on en met aussi en pâte.

Les *Cotelettes* se mangent comme les gribelettes ; les *Jambons* se parfument aprés avoir été tirez du saloir, on les fait cuire à l'eau & au vin sur le feu dans un chaudron, avec sauge, thim, oignons piquez, & quelques peaux de citron ; il est bon que le jambon qu'on cuit ainsi, remplisse presque la capacité du chaudron, car un grand lavage ne lui vaut rien. Pour fournir jusqu'à ce qu'il soit cuit ; on a de l'eau chaude à commandement, qu'on met dans le chaudron ; à mesure que l'autre tarit, on continüe, jusqu'à sa parfaite cuisson.

Pour manger le jambon meilleur que cuit à l'eau & au vin, on le fait rôtir à la broche ou au four, étant cuit de quelque maniere que ce soit, on leve la coüene de dessus, on la poudre de poivre blanc, & de persil verd

haché menu, puis on en rabat la coüene; on le laisse refroidir, pour le servir quand on veut.

On fait des pâtez de jambon en pâte bise, voyez à l'article de la patisserie ce qui en a été dit.

CHAPITRE VIII.

Du menu Gibier: instructions sur les aprêts qui lui conviennent.

Nous appellons menu gibier les *Liévres*, *Lévrauts*, *Lapins & Lapreaux*. Voici comment on les déguise en cuisine.

Liévre.

Le Liévre se mange *rôti* à la broche, on l'ensanglante de son sang, on le pique de menu lard, & lorsqu'il est cuit, on le sert avec une poivrade, ou à la sauce douce, pour ceux qui l'aiment, avec sucre, vin, vinaigre, canelle, & poivre; on peut le flamber, si on veut, au lieu de le larder.

Liévre en civet.

Il faut dépecer le liévre par morceaux, le passer à la casserole dans du lard fondu, beurre ou sain-doux, & farine pour frire; puis le faire cuire avec boüillon, vin rouge, sel,

poivre, écorce d'Orange séche, & fines herbes en paquet; laissez bien boüillir le tout, faites cuire le foye à part, pilez-le bien, broüillez-le avec un peu de boüillon, passez cela à l'étamine, & le mettez dans vôtre civet; quand la sauce aura pris bonne consistance, vous le tirerez & le servirez chaudement.

Levrauts.

Les levrauts se mangent de toutes grandeurs, les meilleurs sont ceux qui naissent en Janvier, & lorsqu'ils sont demi ou de trois quarts: Quand un levreaut est dans sa parfaite grandeur, & qu'on doute qu'il soit vieux, on lui tire les oreilles en écartant, si la peau se relâche, c'est une marque qu'il est tendre, sinon, on juge qu'il est vieux, & qu'il sera dur.

Les levreauts se servent *rôtis* comme le liévre sans autre mistere, on les mange aussi en *civet*, c'est encore le même aprêt, ou en *pâté*. On en a parlé dans la Chapitre de la patisserie, on peut y voir.

Lapins.

Les lapins de garenne se reconnoissent à la couleur, à l'odeur & au goût: à la couleur, parce qu'ils ont le poil du pied & le dessous de la queüe plus roux que ceux de clapier; tout le manteau en tient aussi, mais il

est difficile à connoître. Les Rôtisseurs, pour tromper ceux qui en achetent, leur brûlent un peu le poil des pieds pour le roussir, à quoi il faut prendre garde: Pour l'odeur, il est un certain fumet qu'on ne peut déguiser à ceux qui sont versez là dedans, & c'est ce fumet qui facilite encore tres-bien à distinguer les lapins de garene, d'avec les autres, quand on les mange.

Pour connoître un jeune d'avec un vieux, on l'éprouve comme les levrauts, ou pour le mieux, on tâte, & on coule le poûce sur la jointure des pieds de devant, s'il l'a grosse, c'est signe qu'il est vieux.

On rôtit les lapins à la broche, piquez de menu lard, & on les sert avec eau, sel, & poivre blanc pour sauce, ou jus d'Orange.

Ils se mangent en *civet* comme les liévres, ou en guise de petits poulets.

Lapins en guise de petits Poulets.

Vous les coupez par morceaux, & fendez la tête, vous les passez à la poële avec lard fondu ou beurre roux, & farine, vous les mettez en casserole avec boüillon, sel, poivre, & fines herbes en paquet; laissez bien cuire le tout; étant cuit, & vôtre sauce assez liée par sa cuisson, dressez-les, & les servez chaudement.

Si vous les voulez à la sauce blanche, vous

les passerez au blanc avec bon beurre, les ferez cuire comme on l'a dit, & pour liaison, vous y mettrez des jaunes d'œufs délayez avec verjus, ou de la créme de lait.

Lapreaux.

On observe en cuisine la même chose pour les lapreaux, que pour les lapins.

Lapreaux en ragoût.

Vous les couperez par quartiers, & les passerez au roux dans la casserole, avec un peu de farine pour frire, mettez-les cuire aprés cela avec boüillon, sel, & poivre, paquet de fines herbes, champignons, & culs d'artichaux; il faut que le tout cuise doucement; étant cuit, tirez-le, & le servez.

On fait des *Pâtez* de lapins & de lapreaux, on les met en *Tourte*. Voyez chaque article en son lieu.

CHAPITRE IX.

Differentes manieres d'apprêter le gros Gibier.

SOus ce nom, on comprend le *Sanglier*, *Marcassins*, *Cerf*, *Chevreüil*, *Biches*, *Fans*, & *Daims*.

Sanglier.

Le ſanglier s'aprête *rôti*, & ſe ſert à la poivrade, ou jus d'Orange, ſel & poivre, cet animal ſe dépéce comme le porc, & peut ſe manger de même.

Hure de Sanglier.

On commence par la bien faire brûler à feu clair, & la bien nettoyer de ſon poil, qu'on ratiſſe avec un couteau.

Cela fait, mettez-la dans un chaudron avec eau, ſel, poivre à diſcretion, feüilles de laurier, cloud de gérofle, oignons piquez de clouds, romarin, panne de cochon ou ſain-doux, & autres fines herbes, laiſſez bien cuire le tout; étant à moitié cuit, ajoûtez-y environ trois pintes de vin; il faut qu'elle y boüille fortement & long-temps; étant cuite, vous la tirerez de deſſus le feu, & la laiſſerez refroidir dans ſon boüillon, puis vous la dreſſerez pour être ſervie froide en entremets dans un repas reglé.

Vôtre hure aura un goût plus relevé, ſi vous la ſalez quelque tems avant que de la faire cuire.

Les *Jambons* ſeront accommodez comme ceux du cochon ordinaire, ſoit en pâte ou autrement. Voyez les *pages* 197. & ſuivantes. Les *Marcaſſins* s'aprêtent de même que le Sanglier.

Cerf.

Le Cerf se marine d'abord piqué de menu lard, puis on le fait rôtir à la broche, l'arrosant de sa marinade, & pour sauce une poivrade, ou le dégoût qui en est sorti, assaisonné de sel & poivre blanc, & lié avec farine frite au lard.

La *Longe* & *l'Epaule* de Cerf se servent ainsi : il y en a qui la mangent à la sauce douce, voyez à l'article du liévre ce que c'est; Le *Civet* est encore l'aprêt qui lui convient. On en a parlé aussi pour le liévre, c'est la même chose, consultez l'endroit.

Biche.

Elle s'aprête comme le Cerf, il est inutile d'en rien dire davantage.

Chevreüil.

Le Chevreüil se rôtit comme le Cerf, il se sert avec les mêmes sauces; on peut encore en prendre la rate, la passer à la poële avec lard fondu & farine, la piller & la passer à l'étamine, puis la mettre dans une vinaigrette avec un peu de roux pour lier la sauce.

Il se mange en *civet*. Voyez ce qui en a été dit; leurs façons se masquent de la même maniere.

Daim.

On peut le manger *rôti* comme le Cerf mariné ou non mariné, & avec les mêmes sauces, le *civet* lui convient aussi, de même qu'à son *Fan*.

CHAPITRE X.

Des divers apprêts convenables au Poisson d'eau douce.

LA pêche a ses plaisirs particuliers à la Campagne, & on peut dire que les diverses manieres dont on assaisonne ce qui en vient, les rendent parfaits quand on en mange. Voyons quels sont ces assaisonnemens, & comment on y réüssit.

Carpe.

On la mange à *l'étuvée*, ce ragoût est trop commun pour daigner en rien dire.

On la met au court-boüillon avec verjus, sel, poivre, cloud de gérofle, laurier, oignons, un peu de vin, & écorce d'Orange séche; aprés l'avoir vuidée, & lui avoir ôté les oüyes; on ne l'écaille point, & on la laisse cuire là-dedans; étant cuite, on la sert sur une serviete garnie de persil verd, &

pour ſauce une vinaigrette, ou ſauce blanche avec bon beurre.

Carpe rôtie.

Etant écaillée & vuidée, vous la tailladez ſur le dos, la frottez de beurre fondu, & la mettez ſur le gril; étant grillée, faites-y une ſauce blanche avec bon beurre, ſel, poivre, un filet de vinaigre, & un peu de muſcade rapée.

Il y en a qui pour ſauce, prennent les laittes qu'ils paſſent au roux dans une caſſerole avec farine, un peu de purée, ou eau ſeulement, ſel, poivre, champignons & fines herbes en paquet, ils laiſſent bien cuire le tout; puis ils le ſervent par-deſſus la carpe.

Carpe riſſolée.

Il faut prendre une carpe laitée, & l'habiller, lui laiſſer la peau tout le long du ventre, juſqu'à la queuë, la laver, la laiſſant ſeulement tenir à la tête, & en ôter toute la chair, & les arrêtes.

Aprés cela, hachez bien cette chair avec les laittes, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre & cloud de geroſle en poudre; deux œufs battus avec un peu de beurre; cela fait, rempliſſez-en la peau de vôtre carpe, lui recouſant le ventre, pour lui faire prendre ſa premiere forme.

Vôtre carpe étant ainsi aprêtée, vous la faite cuire dans une tourtiere, feu dessus & dessous, ou bien au four, aprés l'avoir bien frottée de beurre frais, vous la retournez de tems-en-tems, afin qu'elle cuise également; étant presque cuite, panez-la bien, ôtez tout le beurre fondu dans la tourtiere, & quand elle aura bien pris couleur, servez-la avec un ragoût de champignons & de laittes par-dessus, le tout bien assaisonné & de bon goût.

Carpes en hachis.

Prenez de la chair de carpe, hachez-la bien avec champignons, culs d'artichaux, laites, sel & poivre, cloud de gerofle battu & persil; mettez tout cela en casserole avec bon beurre frais, & purée, ou boüillon de lentilles, ou de poisson. (On dira dans la suite la maniere dont il se fait,) laissez cuire doucement le tout, étant cuit, liez la sauce avec un jaune d'œuf & verjus.

On sert la carpe frite en beurre afiné, on sçait comment cela se fait; on en frit dans le domestique avec bonne huile de noix, mais à present qu'elle est fort rare, on a recours au beurre.

Carpe farcie.

Ayez une belle carpe, habillez-la, farcissez-la dans le corps d'un hachis composé de

chair d'Anguilles & de carpes, persil, ciboule, sel, poivre & clouds en poudre, avec deux jaunes d'œufs pour la lier.

Aprés cela, mettez vôtre carpe en casserole, passez-la au beurre, mettez-y un peu de boüillon pour la faire cuire avec bon assaisonnement, champignons & culs d'artichaux, & vôtre carpe étant cuite vous la servez chaudement.

Brochet.

On distingue par nom les brochets selon leur âge; les petits sont appellez *Brochetons*, les moyens *Brochets*, & les gros *Quarreaux*.

Les brochets de toutes grandeurs se cuisent au *court-boüillon*, voyez ce qui en a été dit à la carpe, on supose qu'ils ayent été habillez comme il faut, sans les écailler; s'ils sont trop gros, on les coupe en quatre, & on jette dessus du vinaigre, & du sel tout boüillant, avant que de les mettre dans la poissoniere, puis on les cuit à l'ordinaire.

On sert le brochet mariné, dans du verjus, sel, poivre & jus d'Orange, aprés l'avoir coupé par tronçons, qu'on trempe dans une pâte à bignets, pour les frire ensuite en beurre afiné. On le frit, si on veut, sans être mariné, le poudrant seulement de farine, puis on le sert avec verjus, sel & poivre blanc.

Le brochet se mange aussi à la *sauce blanche*, aprés être cuit dans du vin blanc, un peu d'eau, sel, poivre, feüilles de laurier, & clouds battus; on le tire de cette espéce de court-boüillon, pour le mettre dans un plat, & la sauce par-dessus.

Brochet à la Daube.

On coupe le brochet par petits morceaux qu'on passe au roux, en casserole avec des navets, & un peu de farine, on y met un peu de purée, ou de boüillon de poisson ou de lentilles, sel, poivre & paquet de fines herbes, on le laisse cuire ainsi. Il faut à moitié de la cuisson y ajoûter environ un verre de vin blanc, laisser encore boüillir le tout; étant cuit, vous le dressez & le servez en même tems.

Brochet farci.

Cela se fait de même que pour la carpe, hors qu'au lieu de chair de carpe, on prend de celle de brochet, & d'anguilles; pour le reste, il n'y a rien à observer davantage.

On peut encore manger le *Brochet rissolé* comme la carpe, en changeant seulement de chair pour le hachis, voyez *page*. 211.

Perches.

Les Perches se mangent à la *sauce blanche* à l'ordinaire, aprés les avoir fait cuire dans

un demi court-boüillon, & leur avoir ôté la peau : ou bien aprés qu'elles sont cuites, on les sert avec un petit ragoût de champignons, qu'on met par-dessus.

Brême.

On sert la *Brême rôtie* comme la carpe. Voyez *page* 211. Et pour sauce, ce seront les mêmes que pour la perche. On la mange encore à la *sauce rousse* avec persil & sel.

Gardon.

Il s'apréte comme la brême, on peut lui donner encore pour sauce de bon beurre frais fondu avec verjus de grain écrasé, sel, poivre, & un peu de muscade.

Goujon & autres petits poissons.

Le goujon est excellent *frit*, aprés avoir été vuidé de ses boyaux.

La *Vandaise* s'accommode en *ragoût* en casserole avec bon beurre, purée, ou boüillon de lentilles, ou un peu d'eau simplement, sel, poivre & paquet de fines herbes, le tout bien cuit ensemble, on y met un filet de verjus, puis on le dresse.

Les *Ables*, *Verons*, *Loches* & *Chabots*, tous petits poissons qui se pêchent dans les rivieres, & qui s'aprêtent de la même façon.

Barbeau.

On le cuit au demi *court-boüillon*, aprés qu'on l'a vuidé, puis on le dépoüille de ſa peau, pour le ſervir avec une ſauce blanche tournée, & liée avec jaunes d'œufs : il y en a qui y laiſſent la peau.

Anguilles.

On l'écorche, puis on l'ouvre par le ventre pour la vuider ; il faut lui trancher la tête, & le bout de la queüe, & la couper par tronçons.

L'Anguille à l'étuvée eſt la moindre façon qu'on lui puiſſe donner pour flatter le goût.

Anguilles en ragoût.

On prend les tronçons d'une ou pluſieurs Anguilles, on les paſſe au beurre blanc dans la caſſerole, puis on les fait cuire avec purée, ou boüillon de lentilles, ſel, poivre, clouds battus, bouquet de fines herbes, un verre de vin blanc, champignons, & culs d'artichaux.

Ce ragoût étant cuit ; on lie la ſauce avec un coulis de mie de pain trempée dans du boüillon & paſſée au tamis.

Pour les manger à la *ſauce brune*, on les paſſe au roux avec beurre & farine, puis on les fait cuire comme on a dit, hors la liaiſon

qu'il

qu'il en faut ôter, la farine frite sufit assez pour cela.

Anguilles marinées.

Voyez brochet mariné, & vous y conformez.

Anguille rôtie sur le gril.

On taillade les tronçons, qu'on trempe dans du beurre fondu, on les poudre de sel & poivre, on les met rôtir sur le gril; étant rôtis, on les sert avec beurre, sel, poivre & vinaigre, le tout bien lié avec une pointe d'échalote, ou de rocambole ecachée.

Anguilles fricassées.

Elles s'aprêtent comme les petits poulets, il n'y a pas plus de façon, il faut couper les anguilles par morceaux raisonnables, & cette maniere de les masquer soit au blanc, soit au roux, est tres-excellente, voyez à la *page* 162.

On fait des *tourtes* & des *pâtez chauds d'Anguilles*, & ce poisson entre dans les *potages*.

Lamproye.

On la coupe par tronçons comme l'Anguille, & on a soin en l'habillant d'en garder le sang pour s'en servir comme on dira.

Lamproye en ragoût.

Mettez vos lamproyes par tronçons dans

une casserole, passez-les au roux avec bon beurre & farine, ajoûtez-y du boüillon de poisson, purée, ou boüillon de lentilles, un verre de vin, sel & poivre, persil & ciboule en paquet; faites boüillir le tout ensemble, ajoûtez-y le sang; étant cuite, vous la servirez toute chaude.

Elle se *rôtit*, & se mange *frite* comme l'anguille; on la mange à la sauce douce, étant rôtie à la broche ou autrement; cette sauce se fait avec vin rouge, beurre roux, sucre, sel & un morceau de citron verd.

Tanches fricassées.

Il faut délimoner les tanches, & les vuider comme les autres poissons, les couper par morceaux, & les aprêter comme l'anguille en ragoût, tant au blanc qu'au roux.

On les mange aussi en *hachis*, voyez cet article dans la carpe, & suivez-le exactement. Elle se *frit* aussi de la même maniere, & se farcit sans y rien observer autre chose.

Ecrevisses.

Les écrevisses sont susceptibles de plusieurs aprêts differens, on les met en ragoût, en cette maniere.

On fait cuire les écrevisses à l'ordinaire, on en prend les queües, les pattes & le dedans du corps, on les passe au roux dans une

casserole avec bon beurre, ou lard fondu, farine pour frire, sel, poivre, clouds battus, bouquet de fines herbes, champignons, & boüillon de poisson, ou aux lentilles, ou purée claire; on laisse cuire le tout doucement; étant cuit, on le dresse, puis on le sert chaudement.

On les passe *au blanc*, si on veut, avec beurre frais, & pour liaison, on y met des jaunes d'œufs délayez avec verjus.

On sert des écrevisses en *tourtes*, elles entrent dans les potages, & on les mange cuites en vinaigre, un peu d'eau, sel & poivre qui est l'ordinaire.

Tortües.

Pour les aprêter, il faut leur couper la tête, la queüe & les pieds.

On les mange en guise de poulets fricassez, & pour y réüssir, coupez-les par morceaux, & les faites cuire à l'eau, sel & poivre.

Etant cuites, passez-les à la casserole avec beurre roux, ou lard fondu, & farine pour frire, sel, poivre, champignons, culs d'artichaux, fines herbes en paquet, & boüillon de poisson ou de lentilles, il faut que cela cuise doucement, étant cuit, vous le tirez & le servez.

Vous pouvez les passer au blanc avec beurre frais, & leur donner pour liaison des jaunes d'œufs délayez avec verjus.

Grenoüilles.

On les écorche, & on ne leur laisse que les deu[illegible]isses & l'arrête du dos, puis on les a[illegible] en fricassée de poulets. Voyez l'article page 162.

Truites.

Pour les préparer, on les habille d'abord, puis on les sert, si on veut, *au court-boüillon*, voyez carpe ainsi déguisée, pour vous instruire là-dessus, *page* 162.

Truites rissolées.

Ayez des truites tout habillées, frottez-les de beurre fondu, panez-les bien avec chapelûre de pain, sel & poivre, mettez-les dans une tourtiere, feu dessus & dessous, frottée de beurre frais, ou au four, laissez-les-y bien rissoler, & prendre belle couleur, & les tirez à sec.

Ensuite, vous les mettez dans un ragoût de champignons cuit à part, vous les y faites mitonner; aprés quoi vous les servez avec un jus d'Orange.

On mange les truites *marinées* & *frites*, comme les autres poissons ainsi masquez, & dont on a parlé.

Saumon frais.

Le saumon se coupe par tranches, quand

on veut le mettre en ragoûts differens, il se mange *rissolé* comme la truite.

Saumon en ragoût.

Vous prenez une ou plusieurs tranches de saumon, vous les passez au roux dans une casserole avec beurre & farine pour frire, il faut qu'elles prennent une belle couleur.

Cela fait, ajoûtez-y du boüillon de poisson, ou de lentilles, champignons, culs d'artichaux, sel, poivre, paquet de fines herbes, & le foye du saumon délayé; ce ragoût étant cuit, vous le servez; la *hure* se peut ainsi manger.

Le saumon se sert *mariné* & *frit* comme plusieurs autres poissons, on le fait *rôtir sur le gril*, avec une sauce blanche, & des anchois hachez dedans, & un peu de son foye délayé.

Pour le saumon sallé, il se mange ordinairement à l'huile, ou au beurre roux avec une pointe de vinaigre.

Alose.

On la *rôtit sur le gril* comme les autres poissons, aprés l'avoir vuidée, & pour sauce, on prend de bon beurre vinaigre & sel, on y met, si on veut, des groselles vertes, ou du verjus de grain dans la saison, ou de l'ozeille cuite & bien assaisonnée.

Elle se sert au *court-boüillon*, on a assez dit comment cela se fait ailleurs.

Plies.

On les met *rôtir sur le gril* aprés les avoir habillées, puis on les sert avec une sauce comme pour l'alose, ou un ragoût de champignons qu'on jette par dessus.

Elles s'aprêtent *au court boüillon*, & se servent avec jus d'Orange, & persil frit pour garniture.

Plies en casserole.

Passez-les au roux en casserole avec bon beurre, & farine pour liaison, mettez-y du boüillon de poisson ou de lentilles, champignons, sel, poivre, paquet de fines herbes, & un peu de vin blanc, faites cuire le tout doucement: Etant cuit, vous le tirez, & le servez tout chaudement.

Les plies se mangent *frites*, aprés les avoir poudrées de farine & d'un peu de sel, & se servent ainsi avec persil frit pour garniture.

CHAPITRE XI.

Des Poissons de Mer, & comment les aprêter.

CARLET.

LE carlet s'aprête en *casserole*, au *court boüillon* & *frit*, ainsi que la Plie.

Limande.

Les apprêts dont nous allons parler pour la sole, seront les mêmes dont il faudra se servir pour la limande.

Sole.

On sert la sole *frite*, poudrée de farine & de sel, puis on l'ouvre pour en ôter l'arrête ; pour sauce, on lui donne une sauce blanche avec un anchois, ou une sauce robert, ou bien un ragoût de champignons.

Soles farcies.

On fait une farce de poisson bien assaisonnée avec champignons, sel, poivre, persil, & bon beurre, le tout bien haché & manié ensemble, on en farcit les soles en leur tirant l'arrête par dessus le dos.

Etant farcies, vous les arrosez de beurre fondu, vous les panez avec sel, & les mettez en tourtiere frottée de beurre, feu dessus & dessous, ou au four, pour leur faire prendre belle couleur.

Ensuite, vous les tirez au sec, & les mettez en casserole avec boüillon de poisson ou purée, sel, poivre, champignons, culs d'artichaux, un peu de beurre, & fines herbes en paquet.

Quand les soles sont cuites, on lie la sauce avec farine frite, puis on les sert chaudement.

Barbüe.

On la met au *court-boüillon*, on la mange *grillée*, & pour cela on la fait mariner, puis on la pane avec chapelure de pain, sel & poivre; aprés l'avoir frottée de beurre fondu, on la met en tourtiere feu dessus & dessous, ou au four pour lui faire prendre belle couleur; ensuite, on la sert seule, ou avec un ragoût de champignons par dessus. Ce poisson se met aussi en pâté.

Turbot.

Il s'assaisonne & se mange comme la barbüe; les petits turbots, se mangent *rôtis sur le gril*, & frit ainsi que les limandes.

Rougets.

Les rougets se mangent *grillez* comme la barbüe, & *rôtis* sur le gril, comme les autres poissons, & pour sauce, on en passe les foyes à la casserole avec bon beurre, & rocambole, puis on les pile avec un peu de boüillon; ensuite, on les passe à l'étamine, & on met ce qui en sort sous les rougets avec sel, poivre, & jus d'Orange.

Les rougets se servent *farcis* ou en *casserole*, voyez les autres poissons aprêtez ainsi, & vous y conformez. La *Dorade* reçoit les mêmes assaisonnemens.

Vives.

Les vives se servent *rôties sur le gril*, avec une sauce blanche, assaisonnée de capres & d'Anchois, ou avec de l'ozeille cuite & bien aprêtée avec bon beurre, persil & autres assaisonnemens.

On frit les vives, & on les sert accompagnées, si on veut, d'un ragoût de champignons, culs d'artichaux, sel & poivre, le tout bien preparé, & qu'on met par-dessus, ou simplement avec jus d'Orange.

Elles se mettent en *pâte* fine, voyez comme cela se fait dans le chapitre de la pâtisserie ; on les aprête en *fricassée de poulets*, lisez la maniere d'y réüssir en son lieu.

Maquereaux.

Vuidez-les, & les entourez de fenoüil verd en la saison, puis *rôtissez-les sur le gril*, leur faisant une sauce avec beurre roux & groselles vertes, poivre, ou bien on les sert avec un ragoût de champignons par-dessus.

On les mange encore *en ragoût* : Pour cela, passez-les bien au roux dans une casserole avec farine, laissez leur prendre une belle couleur, puis vous les ferez cuire avec bon boüillon de poisson, ou purée claire, champignons sel & poivre ; étant cuits, tirez-les & les servez avec jus de citron.

Raye.

La raye se cuit à l'eau, & se sert à la sauce rousse, elle est meilleure cuite *au court-boüillon.*

Esturgeon.

On mange l'esturgeon en *haricots* avec des navets; il faut d'abord passer le tout au roux avec farine, lard fondu, ou beurre; puis vous le mettez en casserole avec bon boüillon du pot, ou de poisson ou purée, si c'est en maigre, sel, poivre & persil; étant cuit, vous le tirez.

On le cuit au *court-boüillon*, & on le sert avec un ragoût de champignons par-dessus.

L'esturgeon se met en pâte lardé d'anguilles, où de lard. Il est excellent chaud ou froid.

Moruë.

On laisse ici à part les manieres communes de manger la moruë, soit fraîche ou salée, qui sont assez connuës d'un-chacun, on ne parlera ici que de ce qui peut en relever le goût.

Moruë en ragoût.

Ayez une belle queüe de moruë, ou autre piéce délicate, faites-la cuire dans du lait, tirez-la, frottez-la de beurre fondu, panez-la bien, & la mettez cuire en tourtiere, feu

dessus & dessous, ou au four; ayant pris une belle couleur, vous la dressez sur un plat & la servez, avec un ragoût de champignons.

On la mange frite, on sçait comment cela se fait, la sauce est un jus d'Orange ou verjus, avec sel & poivre blanc.

Harang frais.

Le harang frais s'aprête comme le maquereau.

Eperlans.

Ces poissons se mangent frits, ou rôtis sur le gril; dans le premier cas, vous les servirez à la sauce rousse avec jus d'Orange, sel & poivre blanc.

Ils se mangent aussi en ragoût, voyez le saumon déguisé de cette maniere, vous pouvez les mettre au court-boüillon, & les servir sur une serviete avec une vinaigrette à part.

Macreuse.

Sans nous arrêter à mille choses superflües, & qui ne pourroient déjà qu'avoir été dites; le Lecteur veut bien que pour les assaisonnemens qui conviennent à la macreuse, on le renvoye à ceux du canard sauvage ou domestique, puisque c'est la même chose.

Anchois.

Les anchois sont d'un grand usage en cui-

fine, on en fait des salades, & ils sont employez en plusieurs ragoûts, tant en gras qu'en maigre; on les fait dessaler dans le vin, avant que de s'en servir.

Huitres.

On les mange *crües* à déjeûner avec du poivre, elles entrent dans beaucoup de ragoûts.

On les sert *grillées*, c'est-à-dire; on les ouvre d'abord, & on les assaisonne chacune de sel, poivre, persil & ciboules hachées menu, & un petit morceau de beurre, puis vous les refermez, & les mettez griller au four, ou sur le gril; dans cette derniere façon, il faudra de tems-en-tems, quand elles seront découvertes, passer la pêle rouge par-dessus, aprés les avoir panées, elles se grillent fort bien au four, étant grillées, servez les,

On les met à *l'étuvée*, c'est le ragoût le plus commun; on les fait frire aprés les avoir un peu poivrées, laissées prendre poivre, & les avoir farinées, ou trempées dans une pâte à bignets, ou bien, on les fait mariner, avant que de les frire.

Moules.

Ratissez-en bien tout le gravier qui y tient; lavez-les bien, & les faites boüillir en eau a

ſel & perſil, retirez-les aprés, & les ôtez de leur coquille, pour les déguiſer comme vous voudrez.

Moules en ragoût.

On les paſse au blanc à la caſserole, ſel, poivre, perſil, thim & ciboules hachées menu, avec de leur boüillon, on les laiſse cuire, & ſur la fin de la cuiſſon, on y met des jaunes d'œufs délayez avec verjus, ou bien de la créme de lait pour lier la ſauce.

On les fait *au brun*, ſi on veut, avec farine frite pour liaiſon, au lieu d'œufs. On en fait auſſi un potage fort excellent, nous verrons comment dans le chapitre qui ſuit.

CHAPITRE XII.

De quelques potages extraordinaires.

COmme le boüillon tant en gras qu'en maigre, eſt la baſe de tous les potages, qui ne ſont excellens qu'autant qu'il eſt bien nourri, & qu'il ne dépend plus pour leur faire changer de noms que des diferens animaux qu'on y fait entrer, & des aſſaiſonnemens divers qu'on y donne: Voici comment on prépare un boüillon dans le premier cas.

Ayez du bœuf du meilleur endroit, com-

me tranches, cimier ou trumeaux, jarret de veau, queüe de mouton, ou quelques autres bonnes piéces, empotez-les, laiſſez-les boüillir à l'ordinaire, avec ſel, poivre & clouds de geroſle, & ſupoſé que vous voulez un *Potage au Chapon*, vous le mettez cuire dans vôtre pot avec les autres viandes, ce potage ſera aſſaiſonné de tels herbages ou légumes qu'il vous plaira. ſelon la ſaiſon, ſoit carottes, panais, ou racines de perſil.

Le tout étant cuit enſemble faites mitonner vôtre potage, mettez le chapon deſſus, & garniſſez-le de vos racines, avant que de le ſervir, nourriſſez-le d'un bon jus de veau.

Pour mieux ſi on veut, on fait cuire le principal boüillon comme nous avons dit dans un pot à part, & le chapon dans un autre avec du boüillon de ce pot, & les racines & autres choſes dont on veut l'aſſaiſonner.

Si vous voulez ſervir un *potage* au *Chapon farci*, vous ferez un bon godiveau, compoſé de roüelle de veau, moëlle de bœuf, bon lard, ſel, poivre, clouds de géroſle battus, perſil & ciboules, le tout bien haché, & dont vous farcirez vôtre chapon dans le corps, ou entre la peau & la chair, vous le mettrez cuire comme on l'a dit, & le ſervirez de même.

On peut ainſi faire des potages de *Poulets*, *Poulardes*, *Poulets de grain & Dindonneaux.*

Pour faire ces ſortes de *potages aux navets*,

il faut les ratisser, les couper en dez, ou en long, & les passer au roux dans la poële, avec lard fondu, & un peu de farine, puis les mettre cuire avec le chapon ou autres volailles: pour les *Choux*, ils s'empotent avec la volaille, étant coupez par quartiers; il faut nourrir ce boüillon d'un bon jus de bœuf.

Le potage aux Pigeons se peut faire de la même maniere, mais pour le mieux, vous les larderez de gros lard, & les passerez au roux à la casserole, avec lard fondu, jusqu'à ce qu'ils ayent pris belle couleur, puis vous les empoterez à part comme on a dit, & les ferez cuire de même.

Les *potages de Bizets* & *Ramiers*, *Faisans*, *Faisandeaux & Cailles*, se font de la même maniere.

Le *potage d'Abatis d'Agneau* qui consiste en la tête, les pieds & le foye, se font en mettant cuire ces parties en un pot à part avec du petit lard, sel, poivre, clouds de girofle, & fines herbes. Etant cuites, vous les dressez au milieu de vôtre potage que vous faites mitonner, avec du boüillon fait comme on l'a dit, & qu'il faut en mitonnant nourrir d'un bon jus.

Les *petites oyes de Poulets d'Indes* & *d'Oyes*, qui en sont proprement les abatis, peuvent servir de même en potage.

Potage au Canard.

Prenez un bon canard domeſtique, qui ſoit gras, faites-le rôtir à demi, & le mettez cuire aprés en pot à part comme les pigeons: Vous pouvez le farcir ſi bon vous ſemble, & le ſervir aux *navets* comme on l'a dit cy-deſſus.

Ou bien aux *lentilles*, & pour cela, ayez des lentilles cuites, mettez-les en caſſerole avec lard fondu, paſſez-les bien avec perſil & ciboule hachée, mettez-les cuire aprés dans un pot à part avec du boüillon de vôtre pot, ſel & poivre, & quand vous aurez fait mitonner vôtre potage, vous dreſſerez vos lentilles par deſſus, & vôtre canard au milieu : Les *Pigeons* & autres volailles ſe peuvent ainſi ſervir en potage, avec un jus de bœuf, les *Perdrix* & les *Cailles* ne demandent point d'autres obſervations en fait de ſoupes.

On fait de tous les oiſeaux dont on vient de parler des potages à *la purée verte*, dans la ſaiſon des poids verds, ce ſont d'excellentes ſoupes : Voici comment elles s'aprêtent.

On prend de gros pois avec des écoſſes, on les paſſe un peu à l'eau chaude avec perſil, on les égoute, puis on les pile bien dans un mortier, avec une mie de pain imbibée de

bon boüillon, puis on en exprime le jus à travers l'étamine qu'on garde à part.

Il faut avoir d'ailleurs des petits pois, les passer à la casserole avec lard fondu, puis boüillon du pot, sel, poivre & persil, & les laisser cuire à propos.

Tout cela ainsi preparé, vous mettez mitonner vôtre potage, avec le boüillon du grand pot, ensuite vous versez dessus de vôtre purée, vos volailles au milieu, & vôtre ragoût de pois tout par-dessus.

On sert aussi des potages de *Sarcelles*, c'est le même aprêt que pour les canards.

Potages en maigre.

Nous commencerons par les potages au poisson, & dirons d'abord quel en doit être le principal boüillon.

Ce boüillon se fait avec les arrêtes, les têtes, & les queuës de poissons qu'on désosse; si cela ne sufit pas, mettez-y en quelques-uns d'entiers, & sur tout quelques tronçons d'anguilles, parce qu'elles ont la chair grasse, laissez bien cuire le tout dans un pot avec eau, beurre, sel, poivre, oignon piqué de clouds de gerofle, & paquet de fines herbes.

Etant bien cuit, on passe ce boüillon à l'étamine. On peut, si on veut, le nourrir de queuës d'écrevices pilées, & passées aussi, avec un verre de vin blanc. C'est là ce boüil-

lon dont a déja parlé, qui entre en bien des ragoûts, & où nous avons tant de fois renvoyé.

Ce boüillon étant donc aprêté de cette maniere; si c'est un *potage de carpe farcie* que vous vouliez servir, vous la farcirez comme il a été dit à la *page* 212. & vôtre potage étant bien mitonné avec le boüillon de poisson, vous dressez vôtre carpe au milieu, & servez chaudement.

Si c'est un *Brochet farci*, vous aurez recours à la maniere de le déguiser ainsi, & le servirez sur vôtre soupe de même que la carpe.

Le *Saumon frais* se sert en potage, & pour cela, on l'accommode comme il a été enseigné, *page* 220. & on le dresse au milieu du potage, quand il est mitonné.

Les *Soles*, les *Tranches*, & autres poissons qu'on farcit, se servent de même en potage, suivant d'abord ce qui a été marqué sur les les farces pour chacun en leur particulier, & la maniere de les faire cuire.

Potages de croûtes farcies, tant en gras qu'en maigre.

Vous prenez des croûtes de pain séchées au four, c'est de cela dont il faut faire le corps des potages extraordinaires, & supose que vous vouliez faire des potages de *croûtes*

farcies de blanc de Chapon, de Perdrix, ou autres oiseaux propres pour les soupes. Vous consulterez l'article de chaque oiseau dont vous aurez besoin, & verrez comment les farces ou hachis s'en font, & s'en cuisent; étant cuits, vous en garnissez vos croûtes aprés les avoir fait mitonner.

Il faut observer que lorsqu'on dit de faire un hachis, ou farce de blanc de quelque volaille ou oiseau que ce soit, on doit toûjours auparavant les faire rôtir à la broche, car cette chair s'enleve alors plus aisément; il ne reste plus qu'à la hacher, l'assaisonner, & la cuire comme il est dit en bien des endroits.

Croutes farcies en maigre.

On agit à l'égard des poissons, comme pour la volaille, & autres oiseaux qui entrent dans les potages; c'est-à-dire, on a recours pour en farcir des croûtes aux manieres d'en faire les farces ou hachis, & qu'on met par-dessus lorsqu'elles sont mitonnées.

On farcit aussi des croûtes aux lentilles, qu'on aprête ainsi qu'on l'a dit à l'article du potage des canards aux lentilles, *page* 232. excepté, si c'est en maigre, qu'au lieu de lard on se sert de beurre.

Autres potages en maigre.

Il y a le *potage aux Champignons*, on les fait

cuire en ragoût, voyez l'article, *page*, 138. on fait à part une ſoupe au lait & perſil, étant faite, vous mettez tremper vos croûtes, puis vous dreſſez vos champignons par-deſſus. Le *potage aux Mouſſerons* & *Morilles* ſe fait de même.

Au lieu de lait, vous pouvez vous ſervir de boüillon de lentilles, cuit avec ſel, poivre, & racines de perſil.

Le *potage d'aſperges* ſe fait en mettant cuire à part des pointes d'aſperges en guiſe de petits pois, *page* 151. & dreſſant ce ragoût ſur des croûtes mitonnées dans une purée verte, faite comme on l'a enſeigné.

On ſert des *potages d'amandes*, prenez pour cela des amandes, pilez-les bien dans un mortier, verſez-y un peu de lait crainte qu'elles n'huilent.

Etant bien pilées, paſſez-les à l'étamine ou dans un linge, mettez ce qui en ſort dans du lait, un peu de ſel & ſucre, achevez de cuire le tout, & quand il ſera prêt à dreſſer, mettez-y des jaunes d'œufs délayez, & verſez ce boüillon ſur vôtre potage, avec ſoupes taillées à l'ordinaire, & non pas des croûtons; on peut raper des biſcuits par-deſſus.

Nous avons encore les potages aux *Amarthes*, *feüilles de poirée* & *épinards*, on les met cuire dans un pot avec purée claire, ſel, poivre, clouds battus; étant cuits, on dreſſe le

boüillon sur des croûtes qu'on laisse mitonner, & des herbes par-dessus.

Le *potage aux petits pois* separé se fait comme nous l'avons dit à la *page* 151. on peut s'y regler, au lieu de lard, servez-vous de beurre.

Pour le *potage de citroüille*, on la coupe par petits morceaux, qu'on passe à la casserole au beurre blanc avec sel, poivre & persil haché menu, il faut la laisser cuire en boüillie; étant cuite, vous la mettez dans un pot de terre, avec lait boüillant, vous l'y laissez prendre un boüillon ou deux, puis vous la dressez sur des soupes taillées à l'ordinaire.

Voilà sufisament de potages pour regaler ses amis à la Ville ou à la Campagne tant en gras qu'en maigre, il ne reste plus pour finir ce troisiéme livre, que de donner des certains termes propres à la cuisine, pour l'intelligence de ceux qui n'y sont pas encore versez.

CHAPITRE XIII.

Explication de certains termes propres à la Cuisine.

ASSAISONNEMENT *Assaisonnement* est en cuisine les ingrediens qui entrent dans les ragoûts, pour

en relever le goût ; & lorſqu'on dit par exemple, vous ferez cuire telle choſe avec champignons, trufes & *bon aſſaiſonnement*, c'eſt-à dire, ſel, poivre, clouds, & fines herbes, ces deux mots comprennent tout cela. *Paquet de fines herbes*, c'eſt-à-dire, du perſil, & de la ciboule liez enſemble, au lieu de les hacher dans les ragoûts, la plûpart des gens delicats n'aimant que le goût de ces herbes, ſans les trouver parmi la ſauce.

Paßer au roux, c'eſt-à-dire, faire griller tout ce qu'on veut dans du lard, ou beurre roux.

Paſſer au blanc, c'eſt paſser de la viande ou autre choſe dans du beurre frais fondu dans une caſserole, ou poële.

Paſſer à la poële, à la caſſerole, c'eſt faire riſſoler ce qu'on veut dans ces vaiſſeaux avec bon beurre, lard fondu, ou ſain-doux.

Paſſer à l'eau chaude, c'eſt y faire amortir quelques herbages, On dit auſſi *paſſer à l'eau boüillante*, c'eſt y faire amollir quelque choſe.

Beurre afiné, on apelle ainſi le beurre fondu.

Farine frite, on s'en ſert pour lier les ſauces au roux : On met environ une petite cuillerée.

Paner les viandes, c'eſt les poudrer de croûtes de pain rapées, ou de chapelures ſéchées au four, pilées & paſſées à l'étamine.

Pointe de vinaigre, c'eſt en mettre un pe-

tit filet dans un ragoût, auquel il convient; on dit aussi une *pointe d'ail, d'échalotes*, ou de *rocamboles*; c'est en frotter le plat seulement, où l'on veut dresser quelque ragoût.

Jus de bœuf, quand on parle en cuisine de nourrir un ragoût, ou un potage d'un jus de bœuf; on met pour cela un morceau de bœuf rôtir à la broche, on le tire à demi cuit, on le coupe dans une casserole ou un plat, & on le presse pour en tirer le jus, comme on fait celui d'une éclanche de mouton.

CHAPITRE XIV.

Instructions pour ordonner des Repas réglez tant en gras qu'en maigre.

IL n'est pas qu'à la Campagne il n'y ait des gens qui se piquent de donner à manger avec autant d'ordre & de propreté que dans les Villes, & comme ils n'ont pas tous des maîtres d'hôtel qui leur puissent marquer l'ordonnance de ces repas, on a jugé nécessaire d'en donner ici une idée qui ne déplaira pas aux curieux en fait de bonne chere.

Il faut d'abord sçavoir la quantité de personnes qu'on a à traiter, le couvert se met à l'ordinaire; ce n'est pas une science qui doive ici nous arrêter pour en donner des instru-

ſtions, il eſt bon de ſçavoir ſeulement qu'en terme de cuiſine, il y a les *Entrées* qui ſont le premier ſervice aprés les potages.

On ſert ordinairement pour *Entrée* les tourtes à la viande, ou au poiſſon, les pâtez qui ſe mangent chauds. Les ragoûts, les hachis, tout ce qui ſe rôtit ſur le gril, comme boudins de toutes ſortes, andoüilles, ſaucisſes fricaſſées de toutes manieres, bœuf à la mode & autres viandes qu'on ſert chaudement.

Il y a le *Rôt* qui eſt le ſecond ſervice, c'eſt là que ſe ſervent les groſſes viandes rôties à la broche, ce qui s'apelle le *gros Rôt*, le *menu Rôt* ſont les volailles, autres oiſeaux & menu gibier rôti.

L'entremets eſt ce qu'on ſert entre le Rôt & le fruit, ou deſſert comme on voudra dire, ce ſervice eſt rempli ordinairement de tourtes de pâtiſſerie en maigre, de jambon, de pâtez froids, de blanc manger, d'aſperges, artichaux, morilles, toutes ſortes de marinades & de bignets, langues fourées & parfumées, viandes froides rôties à la broche, & grillées ſur le gril, petits pois, champignons de toutes manieres, trufes, pieds & oreilles de cochon ſoit frites ou autrement.

Le *fruit* appellé communément le *deſſert* eſt le quatriéme ſervice, c'eſt là où paroiſſent les fruits ſelon les ſaiſons, les confitures, compotes

compotes séches & liquides, pâtes de fruits, biscuits, macarons, massepains & compotes de toutes sortes; ainsi que les fromages, & autre pâtisserie, comme gâteaux, gaufres, darioles, flancs & autres choses de cette nature.

Il y a encore dans les repas les *hors-d'œuvres* qui sont des plats qui se servent aux trois premiers services, comme non necessaires pour l'ordonnance & l'œconomie du repas; mais pour en augmenter le nombre, pouvant fort bien s'en passer, sans pour cela que ce repas manquât dans les regles. On sert pour *hors-d'œuvres* dans les premiers services des ragoûts qui conviennent aux entrées, & dans l'entremets des plats qu'on a coûtume d'y servir, le Rôt n'est point accompagné de hors-d'œuvres; & on y sert pour l'ordinaire les salades.

Voila une idée generale de tout ce qu'un repas reglé peut être composé, & sur laquelle on peut établir aisément pour s'en faire honneur. Quand on sçait le nombre des conviez qui doivent être du repas, on raisonne de combien de plats on souhaite que chaque service soit rempli; ce qui se doit observer encore selon que ces personnes sont plus ou moins distinguées.

Les *potages* se servent en repas reglez soir & matin, mais en ce cas-ci, ils demandent

une grande ſuite de plats, au lieu qu'à diné, on eſt obligé à une moindre dépenſe.

Repas en maigre.

Pour le premier ſervice des repas en maigre, on ſert les potages ſoit au poiſson, ſoit aux racines ou legumes; toutes ſortes de poiſsons en ragoûts, farcis à la daube, en fricaſsées, grillez, à l'étuvée, & marinez en ragoût; épinards, petits pois, & autres herbages, legumes & œufs de toutes ſortes.

Pour *Entremets*, on ſert les poiſsons au court-boüillon, frits, rôtis ſur le gril, ou à la broche, pâtez & tourtes de poiſſon, artichaux, aſperges, tourtes d'épinards & d'autres manieres, & pâtez d'œufs.

Il ne reſte plus aprés ces connoiſſances, qu'à juger de combien de plats on veut garnir une table, ce qui ſe doit regler comme on a déja dit, ſelon le plus ou le moins de perſonnes qui doivent être de ce repas. Un peu de genie & quelques attentions là-deſſus tire toûjours aiſément une homme d'afaire, quand il veut l'entreprendre; mais pour avoir une idée plus complette de ce qu'on vient de dire, voyez des modelles de ſervice qu'on a jugé à propos de donner, & ſur leſquels on poura, ſi l'on veut, encherir ou retrancher ce qu'on jugera à propos.

REPAS EN GRAS.

PREMIER SERVICE, OU TABLE D'ENTRÉE.

ON supose donc qu'on veüille donner un repas en gras, que ce soit en Automne, que ce repas soit considerable, & servi pour douze ou quinze personnes, pour lors on pourra donner ce qui suit, sur tout à diner.

Deux potages.

Un potage de poulets farcis aux lentilles.
Un potage de canards aux navets.

Huit moyennes entrées.

Un plat de canard en ragoût.
Un de chapon gras à la daube.
Un de langues de mouton à la grillade, & ragoût de champignons par-dessus.
Un de boudins blancs.
Un de perdrix à la daube.
Un d'un haricot de poitrine de mouton.
Un de deux petites poulardes avec un coulis d'écrevisses.
Une tourte de pigeons.

Si c'étoit à souper, au lieu de potage, on pourroit donner deux grandes entrées, sçavoir une longe de veau en ragoût, garnie de marinade, & une éclanche de mouton farcie, cuite en casserole avec champignons, ris-de-veau & autres assaisonnemens.

On peut à l'égard de ce qui se sert en chaque saison, & sur le modelle qu'on vient de donner, se regler pour d'autres repas plus ou moins forts.

On sert encore, si l'on veut, *des hors-d'œuvres* qui servent par exemple dans ces repas d'un plat de ris-de-veau frits, & d'un de hachis de perdrix; il y'a encore plusieurs autres choses qui se servent en *hors-d'œuvre*, & qu'on aprend par la pratique qu'on se fait de servir des repas.

TABLE D'ENTRÉE pour quinze personnes.

SECOND SERVICE.

POUR LE RÔT.

DIx plats, sçavoir deux grands & huit petits.

Une longe de chevreüil garnie d'alloüettes rôties.

Un coq-d'inde garni de même.

Huit petits.

Un plat moyen de beccassines.

Un de pigeons de voliere.

Un de perdrix.

Un de beccasses.

Un de pluviers.

Un de levreaux.

Un de lapins.

Un de chapons paillers.

Deux salades.

Une de chicorée.

Une de celeri ou autres.

Vous pouvez mettre jusqu'à quatre salades, si vous souhaittez; cela dépend de la fantaisie.

TABLE DE ROT.

TROISIE'ME SERVICE, APPELLE' L'ENTREMETS.

NEuf plats, dont il y en aura un grand sçavoir.

Un pâté de Jambon.

Huit petits plats.

Une tourte de pâte croquante, garnie de bignets.

Un plat de ris-de-veau piquez de lard rôtis à la broche, & un ragoût par dessus.

Un de champignons à la crême.

Un de culs d'artichaux frits.

Un de blanc manger.

Un d'une omelette au rognon de veau, sucre & écorce de citron, le tout bien haché.

Deux hors-d'œuvres.

Un de cardons au permesan.

Un de truffes au court-boüillon.

L'ordre de tous ces services est tel qu'on les fait aujourd'hui chez les personnes les plus distinguées, & qui se piquent de mieux donner à manger : Il est encore beaucoup d'autres choses qui se servent en cette saison, & qu'on peut substituer à la place de celles dont on vient de parler, il suffit d'un genie particulier en fait des repas pour s'en tirer à son honneur ; reste à present le *fruit* vulgairement appellé le *dessert*, dont on va donner une explication.

TABLE D'ENTREMETS.

QUATRIE'ME SERVICE.

LE FRUIT.

LE fruit ou dessert, est ordinairement où l'on sert tous les fruits de la saison, les confitures & les pâtes sucrées & les compotes ; voici ce qu'on peut donner pour accompagner le repas dont on vient de parler.

Il y aura deux grandes corbeilles chargées de fruits par cimetrie.

Une tourte de franchipane.

Une tourte aux abricots confits.

Une petite corbeille chargée & entremêlée de massepains, de confitures séches, & pâtes differentes.

Une autre petite corbeille ornée de même.

Une assiette d'abricots confits.

Une assiette de cerises confites.

Une assiette de verjus confits.

Une assiette de groseilles.

Une de compotte de poires.

Une de compotte de pomes.

Il y a encore bien d'autres choses qu'on peut servir dans un fruit en cette saison, &

dont on le peut varier, & le tout dépend du choix de celui qui ordonne le repas: car par exemple, il y a les crêmes de toutes sortes, les gelées, & plusieurs autres patisseries de bien des façons, & comme ces sortes de repas se couronnent ordinairement par les liqueurs; on aura recours à ce qui en a été dit dans ce livre, pour les faire, & les servir ensuite, soit à la glace ou autrement.

REPAS EN MAIGRE.

Comme on a donné des modeles de repas en gras, on a cru devoir en prescrire pour le maigre, afin qu'il n'y ait rien à dire à cet ouvrage. Suposé donc qu'on veüille donner à diner; voici ce qu'on peut servir tant pour entrées que pour entremets.

PREMIER SERVICE.

Potages.

Deux potages sçavoir.
Un aux écrevices.
Un au lait & aux amandes.

Entrées.

La grande entrée, une tourte d'anguilles.

Quatre autres petites.

Une de perches farcies.

Une de carpes en hachis.

Une de vives en fricassée de poulets, ou de tanches.

Une de moruë fraîche, ou autre mise en ragoût.

Quatre hors-d'œuvres.

Un de soles farcies.

Un de brochet à la sauce blanche.

Un de filet de perches au blanc.

Un de carpes grillées.

SECOND SERVICE.

POUR LE RÔT.

UN plat de barbuë au court-boüillon.

Un plat de carpe au court-boüillon, voilà les deux grands plats.

Six plats moyens.

Un plat de tanches frites.

Un plat de carpe rôtie sur le gril avec un ragoût de champignons dessous.

Un plat d'anguilles rôties à la sauce blanche.

Un de brochetons au blanc.

Un d'œufs à la Portugaise.

Un d'œufs à la crême à l'eau de fleur d'Orange.

On peut encore servir pour hors-d'œuvres

quelques racines, ou legumes, & proportionner le second service au premier.

Repas en legumes, racines & herbages.

Si on vouloit ne servir un repas qu'en racines, legumes ou herbages, on pourroit pour potages, en avoir aux petits oignons avec un pain au milieu, ou bien un potage aux lentilles garni de pain frit, ou un d'asperges à la purée verte, avec petits pois, ou de lait d'amandes.

Entrées.

Et pour entrées servir un plat de lentilles en ragoût.

Un de purée aux pois.

Un autre d'haricots verds.

Un d'asperges en guise de petits pois, & le reste selon les saisons.

Entremêts.

Pour entremêts, une tourte de lait d'amandes

Un plat de champignons en ragoût.

Un de morilles, à la crême.

Un d'épinards, à la crême.

Un d'artichaux.

Un de bignets de pommes.

Si c'est en Hyver, on servira des haricots en cosse, conservez secs, & en salade.

Un autre plat d'haricots à la crême.

Un d'artichaux salez à la sauce blanche, & plusieurs autres legumes, herbages & racines

qui se trouvent en Hyver & en Carême. Passons à l'ambigu, dont l'ordonnance n'est pas moins utile que celles dont nous venons de parler.

L'AMBIGU.

L'Ambigu se nomme aussi une *collation lardée*, parce qu'elle est mêlée de viandes & de ce qu'on sert en entremêts, & dans un fruit; en voici un modele qui servira pour se regler sur d'autres, qu'on voudra dresser plus ou moins forts.

Un grand plat de Rôt, sçavoir un agneau entier garni de fricandeaux.

Une grande corbeille chargée de fruits de la saison, ou d'Oranges.

Autre grande corbeille chargée de même.

Quatre compottes.

Compotte de poires.

Compotte de pomes.

Compotte de coins.

Compotte d'abricots verds d'écuits.

Une moyenne entrée de chapon à la daube.

Une de culs d'artichaux empâtez & frits.

Une assiette d'abricots confits.

Un plat de quatre perdrix rôties.

Une moyenne entrée de foye de veau en marinade.

Une assiette de verjus confits.
Une tourte de franchipane.
Un plat de quatre lapins rôtis.
Un plat de champignons en ragoût.
Un plat de blanc manger.
Un de langues fourées.
Un de tranches de Jambon.
Un plat de pigeons au basilic.
Un de ris-de-veau & crêtes farcies.
Un de gâteau feüilleté.
Un de poupelain.
Une assiete de marons.
Une assiette de fromage.

On peut fourer cet ambigû d'autres choses que de celles dont on vient de parler, on a dequoi choisir dans tout ce qui se sert pour entrées, Rôt, entremêts, hors-d'œuvres, & fruit, il ne dépend plus aprés cela que d'un bon goût à sçavoir bien ordonner un tel repas; nous avons assez parlé de cuisine & de tout ce qui regarde les autres aprêts pour la bouche; passons à present au Jardinage, qui ne fait point une des parties de ce livre la moins utile.

Fin du troisiéme Livre.



LE MÉNAGE DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE QUATRIE'ME.

CHAPITRE PREMIER.

LE JARDINAGE.

De la situation & fond d'un Jardin, & des moyens d'ameliorer les terres défectueuses.

HEureux celui, qui dans l'envie qu'il a d'avoir un Jardin, trouve un bon fond de terre, comme par exemple, de ces sables noirâtres & substantiels, de ces terroirs qui ne sont ni trop forts ni trop legers, beaucoup remplis de sels, & profonds

de deux pieds & demi à trois pieds. Celui-là, dis-je, a lieu d'être content, parce qu'il peut tout attendre de ses soins & de sa dépense.

Si cette profondeur ne se rencontre pas, & qu'il y ait seulement un bon pied & demi de bonne terre, tout y réüssira assez, pourveu qu'on foüille entierement le jardin, jusques seulement à la mauvaise terre qu'on ne tirera point dessus, mais qu'on labourera d'un bon demi pied, & qu'on laissera dans le fond.

On commence pour cela à ouvrir une tranchée de quatre à cinq pieds de large, ou de toute la longueur du terrain que vous voulez foüiller, cela dépend du nombre plus ou moins grand d'ouvriers que vous avez.

Cette foüille se fait en jettant les terres toutes devant soy, & commençant toûjours à ouvrir la tranchée dans le bas de la pente que le jardin peut avoir. Observant en cela ce que font les jardiniers, quand ils veulent bécher un quarré ou une planche de jardin.

Vôtre tranchée étant vuidée, & curée, on la remplit de la terre de celle qu'on ouvre ensuite, ainsi successivement, jusqu'à ce que tout ce qu'on veut foüiller du Jardin le soit entierement.

Quand à la situation du jardin, il est vrai qu'il en est de plus favorables les unes que les autres, mais comme on ne prétend pas icy

gêner personne là-dessus, on se servira des lieux tels qu'on les aura, pourveu qu'ils soient bien exposez au Soleil, & point ombragez de grands bois; on peut alors en tirer du profit: ne faire point d'estime des terres argileuses, lourdes, humides & froides; elles ne sont nullement propres pour les jardins.

Si en foüillant vôtre terre, il s'y rencontre des pierres dans le fond, il faudra les piocher un bon demi pied, & les laisser sans les ôter, cela n'empêche point les racines des arbres de végeter, bien au contraire elles servent à filtrer les terres, & à en détacher plus aisément les sels. Le meilleur tems de foüiller les terres, est depuis le mois d'Octobre, jusqu'à la fin de Decembre, si le tems le permet.

Autrefois les curieux en jardins, faisoient passer leur terre à la claye, on le peut encore faire, si on veut, mais la dépense en est grande, & cette maniere d'agir ne peut convenir qu'aux terroirs trop pierreux.

La forme de cette claye est un chassis de menuiserie de deux pouces d'épais, de six pieds de haut, & de cinq de large, lequel a deux traverses dans sa hauteur de la même grosseur du chassis, & toutes les quatre piéces qui traversent sont percées également de la grosseur des baguettes, semblables à celles dont se servent les chandeliers.

Les trous sont distans les uns des autres

d'un travers de doit, les baguettes de coudre sont celles qui durent plus long-tems sans se corrompre. Il faut que le haut & le bas du chassis soient percez à jour, afin que lorsqu'il y aura des baguettes de rompües, on puisse en remettre facilement d'autres, les arrêtant avec des petits coins de bois par les bouts, de peur qu'elles ne coulent hors du chassis.

Il est de ces clayes à plus juste prix, & sans tant de façon, elles se font de roüettes de chêne ou de coudre qui sont des baguettes fort pliantes, c'est un ouvrage de vanier, & un instrument dont se servent les maçons pour passer leur gravois.

Les arbres plantez dans les vallées, portent plus de fruits que ceux qu'on met dans les plaines, ceux des plaines plus que ceux des collines, mais ces derniers ont un goût plus relevé.

Si on trouve que la terre où l'on veut situer son jardin ait quelques défauts, on tâchera de les corriger par le moyen des fumiers, qui ne pourront que l'ameliorer; il faut les apliquer conformes à la nature du terrain, c'est-à-dire, s'il est leger & chaud, le fumier de vache lui sera tres-propre. Si c'est une terre forte dont le fond ne soit pas trop humide, il faudra se servir de celui de mouton, mais si cette terre est humide & froide, servez-vous de fumier de cheval, les curures,

mare & les amaſſis des boües égoutées ſont encore bonnes pour les terres legeres, & miſes aux pieds des arbres, elles les ravivent à merveille.

Pour faire que ces amandemens ne ſoient point inutilement employez, ſoit qu'on veüille en engraiſſer des quarrez entiers, ou quelques planches ſeulement, il faut repandre ce fumier ſur la ſuperficie de la terre, auſſi épais qu'on peut en avoir pour y ſufire, & qu'on le juge à propos, puis donnant à cette terre un profond labour avec la bêche, enterrer ce fumier le mieux qu'on peut; le tems de faire ce travail eſt le mois de Novembre ou Decembre.

Pour les eaux dont les jardins ont beſoin; on ſe ſert de celles qui eſt le plus à ſa diſpoſition, ſoit de pluïes ou de ciſternes; il eſt bon avant que de l'employer, de la tirer dans des tonneaux ou auges de pierres, & la laiſſer un peu échaufer au Soleil. Celle des fontaines eſt tres-bonne, ſi elle eſt trop fraîche, on uſera de la même précaution que pour l'eau de puits.

L'eau de riviere ne demande pas tant de ſoins, puiſqu'on peut s'en ſervir à meſure qu'on la puiſe, ainſi que celle des ruiſſeaux; on ſe ſervira auſſi tres-bien des eaux de mares, elles ne contribüent pas moins que les autres à la fecondité de toutes ſortes de plantes.

CHAPITRE II.

Des Espaliers, contre-Espaliers & Buissons; comment les planter & conduire.

PAr *Espaliers*, nous entendons les arbres dont les murs des jardins sont garnis, & qui dans leur figure forment celle d'un éventail ou d'une main ouverte.

On supose un jardin tout entouré de murailles, dont la terre a été bien foüillée, & qui n'attend plus que l'industrie du jardinier pour recevoir tout ce qu'il voudra lui commettre de plans.

Quand une foüille a été une fois faite, elle épargne bien des peines à ceux qui ont envie de planter des arbres; en ce qu'ils ne sont pas obligez de faire de tranchées, une terre étant assez bien preparée lorsqu'elle a été remuée comme on l'a dit.

Si les platte-bandes le long des murs n'avoient pas été foüillées, au lieu de tranchées, comme on faisoit autrefois, une bonne foüille leur vaudra mieux, l'experience nous en a convaincu jusqu'ici, & quand on y voudra planter les arbres, supose qu'on trouve que la terre n'ait pas assez de sels pour sufire à les bien nourrir, on y répandra du fumier,

comme nous l'avons dit, qu'on mêlera bien avec la terre, dont on recouvrira les racines de ces arbres quand ils seront plantez.

Cela observé, on marque les places où l'on veut planter les arbres ; neuf ou douze pieds de distance l'un de l'autre sufisent pour les arbres nains, contre un mur, & une demi tige au milieu, afin que ce mur soit plûtôt couvert entierement : il ne faut pas craindre que dans cette espace les racines se nuisent l'une l'autre. C'est une erreur à la verité, dont nos anciens étoient imbus, & de laquelle les épreuves qu'on en a si heureusement faites jusqu'ici, nous ont desabusez.

Ayant remarqué la place de vos arbres selon la mesure dont on vient de parler, vous y ferez creuser des trous larges comme une fois la forme d'un chapeau, puis vous vous disposerez à y planter les arbres.

Pour y réüssir, il en faut bien préparer les racines, c'est-à-dire, les retailler par le bout, & en éplucher le chevelu, couper la tige de l'arbre à sept ou huit pouces de la gréfe, coucher les arbres du côté du mur, environ un demi pied, & faire enforte que la tête n'en soit éloignée que de trois pouces au plus ; & que la coupe soit tournée du même côté.

Quand on plante un arbre, il en faut bien étendre les racines, puis remplir le trou, & soulever un peu l'arbre en le seçoüant, afin

que la terre meuble, coule & remplisse tous les vuides qui sont entre les racines; ensuite on dresse la terre, on la pietine un peu au-tour de l'arbre pour l'afermir dans son assiette, & empêcher qu'elle se trouve creuse en quelque endroit, ce qui causeroit la moisissure aux racines, & en retarderoit l'effet qu'on en attend.

Aprés que les arbres sont plantez; il est bon de faire mettre du fumier au pied de chacun par-dessus la terre, & en former un quarré au-tour de chaque tige, ce fumier conserve la fraîcheur des racines contre les grandes chaleurs de l'Eté, & lorsque les pluies surviennent, elles tombent sur ce fumier, & en dissoudent les sels, les entraînent avec elles sur les racines des arbres, & les font végéter avec beaucoup de vigueur.

Pour ce qui regarde le tems de planter les arbres, c'est ordinairement vers la fin d'Octobre, & pendant les mois de Novembre & Decembre dans les terres legeres & un peu pierreuses, ainsi que dans celles qui sont d'un temperament moderé; c'est-à-dire, qui ne sont ni froides ni humides; car si elles l'étoient, il faudroit attendre les mois de Mars ou d'Avril.

Quant aux moyens de bien conduire un espalier, il est besoin de la part du jardinier d'une grande experience, de beaucoup d'at-

tention à la maniere d'agir des arbres, & d'un bon treillage.

Differentes sortes de treillage.

Il y en a qui d'abord fichent des échalas à demi pied prés du mur, pour commencer à conduire les premiers jets des arbres, à mesure qu'ils poussent, & s'il est besoin d'y ajoûter des traverses, ils y en mettent où il est necessaire, liant ces jeunes productions avec de petits oziers, ou joncs, sans les serrer que bien peu, mais seulement pour les conduire.

Le meilleur expedient pour la propreté d'un jardin, est de faire un treillage de neuf poûces chaque maille, lequel sera soûtenu contre le mur par des os de pieds de mouton séellez dans le mur; ce treillage est plus de durée que le précedent, que souvent les arbres entraînent avec eux à mesure qu'ils croissent, les pieux qui les soûtiennent n'étant fichez que dans terre, & étant sujets par là à se pourrir en peu de tems.

Si pour faire ce treillage vous prenez du bois de quartier un peu plus gros qu'un échalas ordinaire & le faites lier avec du fil d'archal recuit, pour le rendre plus souple à manier; l'ouvrage en sera beaucoup plus beau, & durera six fois plus que le bois rond, quand même l'écorce seroit ôtée; ce qu'on

doit toûjours faire, d'autant qu'elle sert de retraite à plusieurs petits insectes nuisibles aux arbres.

Les curieux font planer ces échalats, & les font peindre en huile avec du vert de Montagne, un peu de vert de gris & de blanc de plomb pour le faire mieux sécher. Cette dépense empêche que la pourriture ne s'y mette; pour ces échalats, ils doivent avoir neuf pieds pour les plus hauts.

D'autres poussent encore leur dépense bien plus loin, quand ils veulent faire dresser un treillage, & pour cela ils font séeller dans le mur des bouts de bois de la grosseur d'un fort chevron, & quarré à huit pans égaux, leur donnant seulement quatre poûces de saillie.

Sur chaque pan, il y a un trou fait avec la tariere d'un poûce & demi de profondeur, à deux poûces prés du bout. On place ces morceaux de bois à égale distance tant en hauteur qu'en largeur.

Au milieu de chaque quarré, on séelle encore un autre bout de bois, faisant la figure d'un carreau. Ensuite on prend des échalats de bois de quartier, longs de la distance que les bouts de chevron sont séellez, & aiguisez par les deux extrêmitez, pour pouvoir entrer dans les trous qui sont aux bouts des chevrons, & pour les y placer, on

les plie un peu en forme d'ac, posant les deux bouts dans les trous qui sont vis-à-vis les uns des autres, & laissant aller l'arc, ils se redressent & tiennent d'eux-mêmes, sans aucune autre ligature.

Voici encore un autre invention pour palisser les arbres, qui est de prendre de petites lanieres de cuire, ou de lisieres de drap, avec lesquelles on attache les branches des arbres, liant ces lisieres à des clouds qui sont dans le mur; on s'est défait depuis quelques années de ces manieres de palisser les arbres, la trouvant en quelque façon incommode.

Les treillages soûtenus par des crochets de fer séelez dans le mur sont les plus propres, & ceux qui sont les moins sujets à être racommodez.

Il faut observer de ne planter aucun arbre dans les encoignieures des murs, parce qu'on ne peut que dificilement leur donner une belle figure en cet endroit.

Des contr'espaliers.

Un *contr'espalier* est une espece de haye qui borne les allées du jardin, & qui leur donne la forme, on les apelle encore *haye d'apui*: ces arbres veulent être plantez avec les mêmes précautions que les espaliers; excepté qu'on tient leur tige un peu plus droite.

Il y a de ces contre'espaliers qu'on fait

double, & qui ressemblent à des buissons en long, au lieu qu'il sont ronds pour l'ordinaire, c'est la maniere la plus belle qu'on ait pû inventer pour cela, & celle qui raporte plus de fruits.

Les contr'espaliers qui ne sont que simples, sont conduits pour l'ordinaire le long d'une haye d'échalats qu'on fait à mailles de neuf poûce en quarré; ce bois est placé derriere l'arbre, c'est-à-dire du côté des quarrez, & non des allées: Le bons sens le veut ainsi, & les regles du jardinage.

Des Buissons.

Nous apellons *Buissons* en terme de jardiniers, certains arbres nains, ausquels on donne en effet la figure d'un buisson rond. On les plante pour l ordinaire en platte-bandes au tour des quarrez d'un potager.

La mode à present en bien des endroits, où l'on cherche plus de fruits que de légumes ou d'herbages, est de faire des plans entiers de buissons dans des quarrez. Il faut les planter en quinconce à douze pieds l'un de l'autre, & un pomier grefé sur paradis au milieu. Cette longueur de douze pieds ne doit pas neanmoins se determiner tout-à-fait, cela va quelque fois à un peu plus ou un peu moins, selon que la longueur & la largeur des quarrez le peut permettre pour la plus juste mesure.

Pour

Pour planter avec ſuccés les arbres en buiſſon, il faut obſerver ce que nous avons dit à l'égard des eſpaliers; outre celà ou poſe un cordeau au milieu de la platte-bande, afin que les arbres y ſoient mis ſur un alignement qui ſoit droit; il faut bien ſe donner de garde de labourer les jeunes arbres la même année qu'ils ſont plantez, cela les altere, & les met en danger de perir, c'eſt une experience qui ne ſe manifeſte que trop tous les jours. Voilà ce qu'on peut dire ſur la maniere de planter les arbres nains tant eſpaliers, contr'eſpaliers que buiſſons, reſte aprés cela à leur donner les ſoins qui leur conviennent, & dont on parlera dans la ſuite.

CHAPITRE III.

Des Arbres & du choix qu'on en doit faire.

CE n'eſt, pour ainſi parler, rien faire ou tres-peu de choſe, que d'avoir bien préparé la terre, ſi les arbres qu'on y met ne ſont beaux & bien choiſis: pour les eſpéces, il faut autant qu'on le peut, s'adreſſer à des gens fideles quand on veut en acheter, & leur faire mettre le nom du fruit ſur chaque paquet.

Si vous êtes curieux d'en remarquer les eſpéces, vous y réüſſirez en y pendant de peti-

tes ardoises où le nom de l'espéce sera écrit, ou bien y gravant seulement des chifres, qui seront raportez dans un registre qu'on aura chez soy, & vis-à-vis duquel le nom du fruit sera aussi écrit, cela se doit faire avec ordre, & de maniere qu'on puisse d'un coup le connoître sans peine.

Les poiriers qu'on doit planter, doivent toûjours être choisis des meilleures espéces, & il faut toûjours prendre plus de poiriers d'Automne que d'Eté, & plus d'Hyver que de ceux d'Automne.

Il en est de même à l'égard des Pomiers pour l'espéce : les Pêchers demandent les mêmes attentions ; pour les Abricotiers, comme il y en a de deux espéces : on ne sçauroit guéres y être trompé. A l'égard des Pruniers, il y a encore du choix à faire pour avoir les bonnes espéces, mais comme la liste qu'on en donnera, ne contiendra que des meilleures, on pourra les prendre sans crainte d'en recevoir aucun déplaisir.

Mais pour revenir au choix qu'on doit sçavoir faire des arbres, ceux qui sont gréfez sur coignassier sont les meilleurs pour les arbres nains, d'autant qu'ils s'assujetissent mieux à cette forme que les arbres entez sur franc ; il en faut neanmoins gréfer des uns & des autres pour contenter les fantasques, & s'en servir au cas qu'on veüille planter dans un terroir où le coignassier ne réüssiroit pas.

Les arbres gréfez ſur coignaſſier raportent bien plûtôt & de bien plus beaux fruits que ceux qui ſont ſur franc, qui les donnent bien plus petits, & bien moins colorez; qu'on prenne garde ſur-tout de mettre de ceux-ci dans des terres fortes, ce ſeroit le moyen de n'avoir que de long-tems du fruit, & toûjours beaucoup de bois.

Le bon âge dans lequel on doit planter les jeunes arbres eſt lorſqu'ils ont trois ou quatre ans; s'ils étoient plus jeunes, ils ſeroient plus long-tems à garnir leur eſpalier, ou à ſe former en buiſſon, & étant plus vieux ſouvent ils ne jettent que de chetives productions, qui trompent nôtre eſperance.

L'opinion de beaucoup de gens eſt, qu'il n'eſt tel que de planter de gros arbres au ſortir de la pepiniere, d'autres contraires en ſentiment, ſoûtiennent qu'un arbre bien choiſi, de belle venuë, & de l'âge qu'on a marqué, pouſſera de plus beau bois qu'un qui ſera plus vieux, & qui ne jettera que du petit bois, quoiqu'en quantité.

Il faut réjetter les arbres mouſſus, ils ne peuvent rien promettre de bon ſortant d'un mauvais fond, ainſi que ceux qui ont des charieres, & qui paroiſſent rabougris. Les arbres doivent être de belle venüe, d'une tige bien unie, & d'un bois clair, prendre garde que la gréfe ait bien recouvert le ſujet ſur lequel

elle est posée, & qu'ils soient garnis de branches dans le bas, afin que l'espalier s'en forme mieux.

On choisit toûjours de beaux jours pour arracher les arbres, dont le transport se doit faire autant qu'il se peut sans les endommager.

CHAPITRE IV.

De la taille des Arbres, la maniere de les palisser, & d'autres soins qu'ils exigent pour devenir forts, & donner de beaux fruits.

QUand à la taille des arbres, le vrai tems est le mois de Novembre & Decembre pour les arbres foibles, & celui du mois de Mars pour ceux qui sont vigoureux, les pêchers ne doivent se tailler qu'à la fin de Mars, & au commencement d'Avril.

Taille des fruits à pepins.

On commence à tailler un arbre par le dépalisser, si c'est un espalier, & d'ôter ainsi qu'aux autres nains, tout le jet du bois d'Aout, en quelque partie de l'arbre qu'il soit, si ce n'est à une place vuide, & que vous soyez sans esperance que la branche voisine le remplisse, à moins que de la ravaler, pour l'obliger à pousser du nouveau bois qui opere cet effet.

Il faut retrancher entierement les nouvelles branches qui sortent de dessus les vieilles, & qui jettent avec trop de furie; on les appelle *Branches-gourmandes*, d'autant qu'elles absorbent toute la séve qui doit nourrir les bonnes branches.

Si neanmoins elles croissoient dans un endroit où elles paroissent necessaires pour remplir un vuide, on les y laisseroit & on les tailleroit à dix on douze poûces.

Toutes branches qui viennent tant sur le devant d'un arbre que sur le derriere, doivent être ôtées, à cause qu'elles rendent l'arbre difforme : Le meilleur est de les ébourgeonner en Avril & en May, quand elles commencent à pousser.

Tout bourgeon à fruit sera laissé; s'il se rencontroit pourtant au bout de quelque branche qu'on voulût qui donnât du bois, il ne faudroit point l'épargner, tailler la branche courte, & éborgner les autres boutons à fruits qui se trouveroient.

Les branches de qui on attend du bois, & qu'on nomme *branches à bois*, seront taillées selon leur force, c'est-à-dire, au trois ou quatriéme œil, si elles sont vigoureuses, & au deuxiéme, si elles sont foibles.

Les *branches de faux bois* doivent aussi être retranchées, parce qu'elles ne sont propres à rien; il y a encore d'autres petites bran-

ches chetives qu'on ne doit point épargner, d'autant qu'elles ne font qu'aporter de la confusion sur un arbre, & l'endommager.

Comme dans un arbre espalier, contr'espalier ou buisson, on doit toûjours avoir égard à la figure, on retranchera toutes les branches qui naîtront mal placées.

Quand on taille un arbre, il faut faire attention à son plus ou moins de vigueur & s'y conformer, c'est-à-dire le tailler court s'il est foible, au lieu que s'il a de la force, on le taillera long : dans le premier cas, c'est à deux ou trois yeux, & dans le dernier à dix ou douze poûces.

Plus on ôte de bois à un arbre vigoureux, plus il en rejette; c'est une maxime constante, & qui doit obliger un Jardinier à sçavoir se ménager là-dessus.

Il y en a, qui ayant des arbres gréfez sur franc qui s'emportent avec furie, & ne poussent que du bois, les laissent passer leur fougue, ne leur touchant presque point; ils prétendent qu'aprés ils fructifient beaucoup, on s'en raporte à eux, mais il vaut mieux alors recourir aux racines d'où leur vient leur trop de nourriture, & en retrancher quelques-unes des plus grosses.

Faites le moins de playes que vous pourrez à un arbre, & ravalez plûtôt une branche difforme que de la tailler en plusieurs

endroits, le nouveau bois qu'elle poussera donnera plus d'esperance d'en avoir du fruit dans la suite, & rendra l'arbre plus beau.

Toute taille qu'on fait sur une branche, doit toûjours être en talus ou pied de biche derriere un bourgeon à bois, au dessus duquel on laisse un chicot de l'épaisseur d'un écu.

Pour donner la belle figure à un-arbre & éviter les vuides, on observera de laisser toujours derriere un œil qui regarde un vuide.

Si c'est un *buisson*, d'avoir égard à sa rondeur & de la lui faire acquerir en mettant un cerceau autour, attaché avec de l'osier à deux ou trois échalats, pour y lier les branches, & observer de laisser le plus haut de chaque branche à bois en dehors de l'arbre.

Prenez bien garde de ne point laisser d'argots sur un arbre, il n'y a rien qui le rende plus défectueux.

Taille des fruits à noyau.

On commence d'abord à les tailler comme les poiriers, c'est à-dire on les dépalisse, & on en ôte tout le bois mort.

Les *branches à bois* se taillent au quatre ou cinquiéme œil, selon que l'arbre a de force: on connoît aisément ces branches, n'étant chargées d'aucuns boutons; aux branches à fruits on les leur double.

Taillez court ces branches-cy, si vous

voyez que vôtre pêcher se dégarnisse du côté des branches à bois.

Les *gourmandes* seront laissées au cas qu'elles ne soient point accompagnées de branche à bois, & taillées à dix ou douze pouces.

Quand un pêcher est usé, c'est-à-dire, qu'il ne pousse plus de branches à bois, & qu'on ne peut esperer qu'il en produise, il faut l'arracher, si c'est dans une terre legere; ou le couper par le pied, si c'est dans une terre forte ou humide.

Il faut agir à l'égard des *abricotiers* comme pour les pêchers, celui-ci quand on le ravale ne tarde guéres à former une belle tête.

Les *pruniers* se taillent presque de même; il est vrai qu'il faut user d'un peu plus de précaution à l'égard des branches à bois, *qu'il* faut toûjours tailler long, ou quelquefois les laisser entieres, autrement on n'auroit que du bois & point de fruit.

La taille des pêchers est ordinairement vers la fin de Mars; on les taille encore depuis la mi-Mai, jusqu'à la mi-Juin; mais ce ne sont alors que les branches à fruit qu'on racourcit pour les fortifier, & donner de plus beaux fruits.

On les décharge aussi du trop de fruit, & on retaille les branches gommées au dessous de la gomme.

Autre travaille pour les Arbres fruitiers.

On pince les nouvelles branches de pêchers & de poiriers au trois ou quatriéme œil, quand on voit qu'elles veulent s'emporter avec trop de vigueur ; c'eſt au mois de Mai & de Juin que cela ſe pratique.

Il eſt neceſſaire d'ébourgeonner les arbres tant à pepin qu'à noyau, c'eſt-à-dire d'ôter toutes les branches qui naiſſent en confuſion deſſus : c'eſt aux mêmes mois que deſſus que ſe fait ce travail.

Pour avoir de beaux fruits d'Automne & d'Hyver, il faut décharger vos arbres de ce que vous jugez qu'ils en peuvent avoir de trop, coupant avec des ciſeaux les plus chetifs par le milieu de la queuë, au lieu de les abatre.

Dans le commencement d'Août & même ſur la fin de Juillet, il eſt bon petit-à-petit d'ôter les feüilles des arbres qui ombragent les fruits, afin que le Soleil par ſa chaleur contribue à les colorer aux premieres roſées du matin qu'il fera, au défaut deſquelles vous les moüillerez une fois le jour avec l'arroſoir.

Pour ce qui eſt de paliſſer les arbres, le tems le plus propre eſt lorſqu'ils ſont taillez.

La principale ſujetion pour bien conduire un eſpalier eſt d'étendre les branches en for-

me de main, ou d'évantail ouvert; prendre garde qu'elles ne croisent point les unes sur les autres.

S'il se rencontroit pourtant quelque place à l'arbre qui ne fût pas garnie, on pourroit en ce cas croiser quelque petite branche pour couvrir ce vuide; mais il ne faut suivre cette maxime que tres-rarement.

Il est nécessaire de donner au moins quatre labours aux arbres par chacun an, le premier sera avant l'Hyver, il faut que ce labour soit profond. Le second labour se fera à la sortie de l'Hyver, il servira à bien mêler la terre avec le fumier qui aura été mis avant l'Hyver; pour les autres, vous les donnerez legerement; il sufit d'empêcher les méchantes herbes d'y croître.

Les labours ne se font jamais par un tems de pluye, ainsi que par le grand Soleil, d'autant que l'un rend la terre en mortier, l'autre altere les racines qui sont encore tendres.

Donnez-vous de garde de labourer les jeunes arbres, sur-tout dans les terres chaudes & legeres, la premiere & seconde année qu'ils sont plantez, c'est risquer à les perdre; il faut laisser à leur pied le fumier qu'on a dit d'y mettre en les plantant, & se contenter de les arroser pendant les grandes chaleurs.

Si vous voulez durant les grandes chaleurs, faire beaucoup de bien à ces jeunes arbres, c'est de mettre autour du pied de la fougere ou du grand fumier, quatre doigts d'epais seulement, & trois pieds en largeur suffisent: leur tige doit être au milieu; cela sert à ombrager les racines, à entretenir la fraîcheur de la terre, & empêche que les grandes pluïes venant à la battre, ne l'oblige à se crevasser lorsque le hâle auroit donné dessus; ce qui leur cause un notable préjudice.

Si immediatement avant que de mettre ce fumier, on fait donner un labour à la terre, ce sera un double avantage que les arbres en recevront, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe sous ce fumier.

Une *Bâtardiere* est nécessaire pour trois raisons, la premiere pour avoir des arbres comme en magazin, & dont on puisse se servir pour remplir d'abord la place d'un qui seroit mort, ou qui languit & ne profite point.

La seconde, pour ôter la confusion qui pourroit être dans une pepiniere, à cause de la trop grande quantité de jeunes arbres.

Et la troisiéme c'est pour en avoir à vendre & se dédommager par là de la dépense qu'on a faite à les planter; on peut aussi tirer du fruit de ces arbres en cet endroit, ce qui est une double satisfaction.

Si vous voulez durant les grandes chaleurs, faire beaucoup de bien à ces jeunes arbres, c'eſt de mettre autour du pied de la fougere ou du grand fumier, quatre doigts d'epais ſeulement, & trois pieds en largeur ſuffiſent: leur tige doit être au milieu; cela ſert à ombrager les racines, à entretenir la fraîcheur de la terre, & empêche que les grandes pluïes venant à la battre, ne l'oblige à ſe crevaſſer lorſque le hâle auroit donné deſſus; ce qui leur cauſe un notable préjudice.

Si immediatement avant que de mettre ce fumier, on fait donner un labour à la terre, ce ſera un double avantage que les arbres en recevront, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne pouſſera aucune mauvaiſe herbe ſous ce fumier.

Une *Bâtardiere* eſt néceſſaire pour trois raiſons, la premiere pour avoir des arbres comme en magazin, & dont on puiſſe ſe ſervir pour remplir d'abord la place d'un qui ſeroit mort, ou qui languit & ne profite point.

La ſeconde, pour ôter la confuſion qui pourroit être dans une pepiniere, à cauſe de la trop grande quantité de jeunes arbres.

Et la troiſiéme c'eſt pour en avoir à vendre & ſe dédommager par là de la dépenſe qu'on a faite à les planter; on peut auſſi tirer du fruit de ces arbres en cet endroit, ce qui eſt une double ſatisfaction.

On doit aussi avoir une bâtardiere pour les *arbres à plein vent*, que d'autres nomment *arbres de haut-vent*, *en plein air*, & d'autres *arbres à pied droit*, ou *arbres de haute tige*, ils doivent en avoir six à sept pieds pour être beau.

Quoique ces arbres demandent en quelque façon la même culture que les arbres nains, néanmoins il faut observer en les plantant, & pour leur bien préparer la tête, d'y laisser trois ou quatre branches de la longueur de dix ou douze poûces.

Le poiriers de tige ne doivent être gréfez que sur franc & en fente, & les pomiers sur doucin & non pas sur paradis : les arbres à plein vent veulent aussi qu'on les décharge du bois qui leur est inutile, & être plantez à deux toises & demie ou trois toises de distance ; si l'on plante un buisson entre deux, il faut quatre toises.

Le quiconce est la figure qui leur est le plus ordinaire : on peut encore les planter, si on veut, à angles droits.

On pourra semer dans ces plans quelques herbages, & particulierement des légumes, comme pois, féves, &c. Cela servira à les entretenir de labours, mais il ne faut pas que ce soit la premiere année, à moins que ces labours ne se donnent à plus d'un bon pied éloigné de celui de l'arbre, pour les raisons qui en ont été dites.

CHAPITRE VI.

Des Gréfes & du choix qu'on en doit faire.

C'Est un point essentiel, en fait de jardinage, de sçavoir bien choisir les gréfes, car c'est de-là que dépend la fecondité plus ou moins promte des arbres.

Les meilleures gréfes pour *la fente* sont celles qu'on tire du bout des plus fortes branches d'un arbre qui est dans son année de raport : il est bon qu'il y ait du bois de deux séves, elles se cueillent en Février qui est le temps de gréfer, ou en Mars, il n'importe en quel temps de la Lune.

En cueillant vos gréfes vous leur laisserez, comme on a dit, du bois de la séve précédente, la longueur de deux ou trois travers de doigt, pour y faire l'entaille, ce n'est pas qu'on pechât beaucoup quand on ne gréferoit que du bois de la derniere séve; Mais l'experience a apris que suivant la derniere maxime, les arbres en raportent plûtôt du fruit.

On peut conserver les gréfes jusqu'à ce qu'on veuille les apliquer sur le sujet qu'on leur destine, en les enterrant à moitié dans quelque petit endroit un peu ombragé.

La gréfe *pour écusson à œil poussant*, se cuille quand on veut s'en servir; c'est pour l'or-

dinaire au mois de Juin, & selon qu'on remarque que le bois est en séve, & que l'œil de la gréfe est assez fort pour pouvoir être levé sans offenser le germe qui est dedans.

Il faut apliquer au plutôt cette gréfe, sinon la conserver dans l'eau fraîche & nette, qu'on changera tous les jours, elle ne doit tremper que d'un travers de doigt seulement.

La gréfe pour *l'œil dormant* se cueille en Juillet ou Août, c'est aussi l'action de la séve qui doit regler cette operation: nulle consideration pour la Lune en ce travail; ce n'est qu'une superstition grossiere, & digne seulement des esprits foibles en fait d'Agriculture.

Si la séve est lente à agir dans les terres legeres, il faut au défaut d'une certaine humidité qui leur convient, user des arrosemens; cette humeur sans doute la mettra en mouvement dans les sauvageons. L'écusson est toûjours assez bon quand même il ne se voudroit point détacher de son bois, puisqu'on les peut apliquer ensemble; mais le sujet manque quelquefois bien de disposition, pour le recevoir heureusement faute de séve, & il arrive ordinairement, quand l'Eté est trop sec, qu'ils ne poussent que fort peu dans la séve d'Août.

On connoît que le sauvageon, ou sujet est bien en séve, en deux manieres; l'une en incisant l'écorce avec le gréfoir; si en la levant

elle quitte le bois; c'eſt bon ſigne, ſinon, il faut attendre que la ſéve agiſſe plus abondament; autrement on travaille en vain.

L'autre indice eſt quand on voit au bout des branches des ſujets, des feüilles produites par la nouvelle ſeve qui ſont plus blanchâtres que les autres.

La grefe pour l'écuſſon ſera choiſie pour les poiriers du jet de l'année, les yeux en seront bien nourris & bien formez, pour le pêcher ce ſera de même quant au jet, mais il faut que les yeux en ſoient doubles, & que la branche ſoit de belle venuë; il y en a beaucoup qui ſont maigres par le bout, auſquelles à peine trouve-t-on un ou deux yeux de bons. On cueille ces gréfes tout proche du jet de l'année précedente; on en ôte le bout d'enhaut où l'on ne ſçauroit lever d'écuſſons; il faut auſſi couper les feüilles à la moitié de la queuë, n'étant beſoin que d'un petit bout de cette partie pour tenir l'écuſſon lorſqu'on le place.



CHAPITRE VII.

De la maniere de gréfer tant en écusson, fente qu'autrement : De quelques avis sur les gréfes, & particuliaritez qui regardent les arbres & les fruits.

ON ne compte que trois manieres principales de gréfer, qu'il soit necessaire de sçavoir, & dont on puisse espérer un heureux succés : il y a *l'écusson*, la *fente* & la *couronne*.

L'écusson est de deux sortes, sçavoir *à œil poussant*, & à *œil dormant* ; le premier se fait au mois de Juin, & l'autre en Juillet, Août, & Septembre, & il faut pour réüssir dans l'un & dans l'autre, que l'arbre soit en pleine séve.

Si-tôt que l'écusson à œil poussant est fait, on coupe la tige du sauvageon à quatre doigts ou environ au-dessus de la gréfe, pour l'obliger incontinent à pousser, au lieu qu'à celui à œil dormant, l'operation ne s'en fait qu'en Avril.

Pour réüssir à poser l'un & l'autre écusson, il faut que le tems soit beau & doux, point sec ni pluvieux, parce que le hâle & la pluye empêchent qu'il ne se colle au sujet : voici au reste comment on léve l'écusson.

Prenez vôtre gréfoir, faites une incision sur la gréfe en forme d'un V. tenez-en bien aprés cela les feüilles, & tâchez en le tirant doucement à vous, à le lever.

Cela fait, vous inciserez le sujet avec vôtre gréfoir à l'endroit le plus uni, à trois ou quatre poûces au-dessus de terre, & cette incision se fera en maniere d'un T. on doit bien prendre garde dans cette operation, à ne point offenser le bois, en enfonçant trop le gréfoir, car la moindre blessure qui pourroit survenir à ce bois, pourroit faire douter du succés de l'entreprise.

Ces deux incisions étant achevées, on prend le manche du gréfoir, avec lequel on ouvre de part & d'autre l'écorce de l'incision du sujet, ensuite on prend de la main gauche l'écusson qu'on tient dans sa bouche, & de la droite on l'insere avec le coin du manche du gréfoir dans cette incision.

L'écusson posé, vous le liez avec de la laine, qui vaut mieux que la filasse, d'autant que s'alongeant à mesure que l'écusson pousse, elle ne l'étrangle point.

L'œil dormant est préferable pour les pêchers & abricotiers à celui de la pousse, à cause que n'ayant pas le tems devant l'Hyver de pousser, il se met par-là hors du dommage qu'en recevroit son jeune jet.

L'Hyver étant passé, & cet écusson-cy

commençant à pousser, on coupe la tige du sauvageon, comme on l'a dit, & la laine qui le tient serré, c'est par derriere que cette ligature se coupe, sans l'ôter, d'autant qu'elle tombera assez d'elle-même.

Pour l'argot qui est au-dessus de l'écusson, il ne faut le couper qu'au mois de Février de l'année suivante, dans le tems qu'on taille les arbres.

De la gréfe en fente.

Quant à la *gréfe en fente*, tous arbres depuis la grosseur du doigt, jusqu'aux plus gros, y peuvent être propres : le tems de la faire est depuis que les gelées sont passées, jusqu'à ce que les arbres entrent en séve.

Pour gréfer en fente, il faut scier le sauvageon à quatre poûces environ audessus de la terre, puis en ragréer la coupure avec la serpete.

Cela fait, fendez vôtre sujet du côté où l'écorce vous paroît la plus unie, & un peu à côté de la moëlle, avec un petit coin de bois que vous laissez dans la fente, jusqu'à ce que vôtre gréfe soit prête à y être introduite; ensuite vous taillez cette gréfe en maniere de coin, vous l'inserez dans le sujet, & la placez si bien, que les endroits par où monte la séve (qui sont entre le bois & l'écorce) se joignent tres-justement.

Ayant posé vôtre gréfe, vous ôtez le coin bien doucement sans ébranler la petite gréfe, vous couvrez ce qui reste de la fente avec un peu d'écorce tendre, puis vous l'emmaillotez avec de la terre glaise, de la mousse par-dessus, & deux écorces de saules croisées qu'on lie d'un ozier au-dessous de la fente de la gréfe, cela s'appelle en terme de Jardinage une *poupée*.

On peut sur un sujet pour la fente y poser deux ou quatre gréfes, selon la grosseur du sujet, en ce cas-ci, on fait sur le sauvageon deux fentes en croix, & on observe au reste tout ce qui a été dit.

Si vous gréfez en fente sur un vieux arbre qui soit vigoureux, il est bon de ne lui pas abattre toutes ses branches, & voir auparavant comment la séve agira, car s'il n'y avoit que le sujet seul, il pourroit arriver que cette séve y seroit si abondante qu'elle suffoqueroit la gréfe; si au contraire on voit qu'elle y agit modérément, on coupera alors toutes ces branches inutiles.

De la Grefe en couronne.

Cette gréfe se fait entre le bois & l'écorce, & ordinairement sur les vieux arbres, & dont l'écorce est trop dure pour souffrir l'effort du coin sans être endommagée.

Cela observé, & aprés qu'on a scié le sujet

& rafraîchit le trait de la ſcie juſqu'au vif; on taille les gréfes par un ſeul côté en aiguiſant, puis on prend un petit coin de fer qu'on poſe entre le bois & l'écorce, on frape deſſus avec un maillet pour detacher l'écorce d'avec le bois, & aprés l'avoir retiré, on y poſe la gréfe, mettant le bois coupé du côté du bois du ſujet, l'écorce contre l'écorce, en enfonçant cette gréfe juſqu'au haut de l'entaille.

On met ainſi au tour du tronc de l'arbre, autant de gréfes qu'il en peut porter, diſtantes l'une de l'autre de trois poûces & demi, ou environ: le tems de gréfer en couronne eſt à la fin d'Avril & au mois de Mai, quand les arbres ſont en pleine ſéve; on n'attend pas ce tems pour cueillir les gréfes qui y ſont propres, on les cueille comme pour la gréfe en fente, & on les conſerve juſqu'à ce tems-là enterrées, comme on a dit ci-devant.

Quand la gréfe en couronne eſt faite, on ſe ſert d'ozier pour lier le ſujet & tenir les gréfes en état, puis on y fait une poupée, comme à la gréfe en fente.

Si quelques-unes des gréfes qu'on a faite en fente ou en écuſſon, manquent à pouſſer, il ne faudra pas en arracher les ſujets, car ils repouſſeront de nouveaux jets, qui auront quantité de petites branches qu'on élargira d'un demi pied de haut, & plus, s'ils ſont bien

bien forts. Cela se fait en Automne aprés la cheute des feüilles, & l'on a par ce moyen des sujets sur lesquels on peut regréfer.

Les poiriers se gréfent en écusson sur la coignasse, & en fente sur le franc, sauvageons de bois ou autres gros sujets.

Toutes sortes de pomiers viennent tres-bien, & donnent de tres-beaux fruits sur paradis, mais les arbres en demeurent toûjours nains, & particulierement le calville qui y fait merveille, & qui prend plus de rouge dedans que celui qui est gréfé sur franc, qui est le veritable sujet pour les pomiers à plein vent.

Les *pruniers* reçoivent également bien l'écusson comme la fente; il y en a quelques espéces qui viennent francs du pied, c'est-à-dire, qui n'ont point besoin d'être gréfees, & poussent de leur racine une tige qui forme un arbre; dont le fruit qu'il raporte est merveilleux, telles sont quelques especes de damas, & la sainte-catherine; quoique la gréfe pourtant qui est un secours de l'art, l'emporte toûjours au-dessus de la nature: les meilleurs sujets pour gréfer les pruniers au sentiment des jardiniers les plus experimentez, sont le saint-Julien, & le Damas.

Les *Abricotiers* se gréfent sur les amandiers, & pruniers, & toûjours en écusson, à œil dormant; il y a de deux sortes d'abricots,

l'ordinaire & le hatif; celui-ci demande une bonne exposition. Les abricotiers en espalier donnent leur fruit plus gros que celui qui est à plein vent, mais l'autre les produit d'un meilleur goût, & plus succulent.

Les *Pêchers* se gréfent comme les abricotiers, c'est-à-dire sur l'amandier & sur le prunier de damas noir & saint-Julien; ceux qu'on gréfe sur pêcher ne durent que tres-peu, on ne s'avise guéres aussi de le faire, à moins que ce ne soit quelques pêchers en place qu'on veüille écussonner, pour en changer l'espece.

Si par l'intemperie de quelque mauvaise fraîcheur d'une nuit, ou par un vent roux les feüilles ou le jeune bois d'un pêcher se trouvent endommagez, le plus court chemin est de le scier au plûtôt jusqu'au gros des plus fortes branches, afin qu'elles en rejettent de nouvelles, qui reparant le dommage, tiendront toûjours l'arbre garni. Autrement, le bois blessé ne pousse que des branches maigres, & dont on ne peut rien esperer.

Les curieux qui veulent garantir leurs pêches & leurs abricots de la gelée, font au dessus de leur espalier une maniere de petit auvent de deux pieds de saillie hors du mur, & mettent de grands rideaux de toile au-devant, pendus à des tringles de fer, & des anneaux pour les fermer ou ouvrir en tems & lieu.

Au lieu de rideaux, on y met des paillas-

ſons ou des nattes qui ſe roulent & qu'on abat quand on veut : c'eſt une dépenſe à la verité, mais c'eſt pour plus d'une année ; aprés cela, il ne faut plus qu'être ſoigneux de couvrir à propos ces pêchers, & de les découvrir quand le Soleil donne, ou que le tems eſt doux.

Les ceriſiers, & bigarotiers ſe gréfent ſur le meriſier pour le plein vent, & ſur le ceriſier pour être nain. Le tems de les écuſſonner eſt au commencement de Juin, quand le fruit commence à rougir & prendre couleur; il s'en peut auſſi gréfer à œil dormant, ſi on veut ; le *Mériſier* reçoit plûtôt la fente que l'écuſſon, & cette gréfe convient auſſi pour les arbres de tige.

Pour les *Amandiers*, nous avons dit la maniere de les multiplier par la ſemence dans le chapitre des pepinieres ; on peut y voir.

CHAPITRE VIII.

Des Figuiers.

POur ne point nous arrêter ici à la méthode de multiplier les figuiers par la ſemence, nous paſſerons aux autres manieres de les élever, qui ſont les *Boutures*, *plans enracinez*, ou *drageons*, & les *marcottes*.

Les boutures ſont meilleures éclatées que coupées ; il faut qu'elles ayent au moins trois ans, que le bois en ſoit robuſte & plein de nœuds, la cime à trois fourchons eſt préferable à toute autre ; on fait cas auſſi de celle qui eſt au haut de l'arbre ; & le veritable tems de les planter eſt le mois de Mars & d'Avril ; cela ſe fait en rigole comme les coignaſſiers.

Les marcotes ſe font en paſſant une branche à travers un manequin rempli de bonne terre, on l'attache bien ferme à l'arbre, afin qu'il ne ſoit point ébranlé par les vents, ce qui empêcheroit que la branche paſſée dedans ne prît racine. On a ſoin de l'arroſer de tems en tems, afin d'aider à la vegetation.

Il faut marcoter les figuiers un peu auparavant qu'ils commencent à pouſſer, comme au mois de Mars, & les ſevrer de leur mere au mois d'Octobre, pour les planter à demeurer ſoit en caiſſe, pots ou pleine terre.

Les drageons, s'éclatent du pied, & comme il y tient toûjours un peu de chevelu, ils ſe plantent comme les marcotes.

Les figuiers réüſſiſent mieux dans les terres legeres que dans les humides ; leur principale taille eſt de ſoigner à pincer le bout des jets de l'année, dés le commencement de Juin, cela fait que les figuiers en donnent plus de fruits.

Le bois des figuiers étant fort ſuſceptible

de gelée, on doit les couvrir pendant l'hyver quand ils sont en pleine terre, & mettre les caisses dans la serre.

Ne plantez jamais de figuiers prés des cloaques ou eaux croupissantes, ils n'y font chose qui vaille, donnant toûjours plus de bois en ces endroits, que de fruit.

Les figuiers qu'on plante en lieux chauds, pierreux ou sabloneux, ont le goût bien plus relevé, que ceux qu'on met en terre froide, ou sous des goutieres, ils demandent plûtôt l'abri des murs que le plein vent.

Ces arbres ne veulent point qu'on les contraigne comme les autres espaliers, ainsi, au lieu de les coller contre le mur, on se contente d'en attacher le corps des grosses branches, & non pas les jets, d'où naissent les figues qui veulent de l'air.

Les figuiers se gréfent en flûte ou en écusson, celui-cy est le plus sûr & le meilleur, il faut toûjours les écussonner au bas de l'arbre.

L'écusson pris sur une branche de deux ou trois ans est plus sûr, que celui qu'on léve sur du jeune bois de l'année, & à cause de l'épaisseur de l'écorce, on le léve d'un seul coup de couteau, parce qu'alors, il s'aplique mieux sur le sujet.

Quand par malheur le grand froid a ruiné les figuiers, il ne faut les receper qu'aprés la saint-Jean, la séve qui y agit toûjours

en abondance, les renouvelle bien-tôt.

Les cendres de la lessive sont merveilleuses pour raviver les figuiers, & les conserver toûjours en bon état : on les répand à leurs pieds, elles empêchent l'herbe d'y croître, & font mourir celles qui y sont venuës.

Les figues qui réüssissent le mieux dans *les* climats temperez sont les *figues blanches à petit grain*, *& la figue violette*, la premiere a l'eau fort sucrée & est tres-fondante, elle a tres-peu de pepins, & raporte en Eté & en Automne : l'autre est longue, assez grosse, charge beaucoup dans les deux saisons ; mais celles qui naissent en Automne ne meurissent qu'à peine, au reste en Eté elles sont fort sucrées.

CHAPITRE IX.

Traité de plusieurs arbres, arbustes & arbrisseaux, avec des instructions pour les élever.

DES MEURIERS.

LES meuriers sont rares dans les pepinieres, parce qu'on n'en fait point ordinairement de grands plans, ils sont pourtant tres-utiles & nécessaires tant à la Ville qu'à la Campagne ; leur fruit est agreable à manger,

on s'en sert pour faire du syrop pour les maux de gorge, il est de longue durée. Cet arbre se plante pour l'ordinaire dans les cours ou basses-cours, & jamais dans les Jardins : il y a le *Meurier rouge* & le *blanc*. L'usage de celui-ci est pour faire des berceaux & des allées dans des jardins qui sont fort agreables : il y a des pays où on se sert des feüilles pour la nourriture des vers à soye.

Ces meuriers se gréfent tous deux sur l'orme en écusson ou sur le tilleul : on estime mieux le dernier sujet que l'autre, qui par les boutures qu'il jette de toutes parts, nourrit moins son fruit.

Il y en a qui gréfent le meurier rouge sur le blanc, mais comme l'un est aussi rare que l'autre, on a recours plûtôt au sujet dont on vient de parler qu'à ces derniers; quand les meuriers sont gréfez, on les cultive en pepiniere comme les autres arbres.

Des Nefliers.

Il y en a de trois sortes, sçavoir le *neflier à feüilles larges*, & *à fruit gros*, le *neflier à petit fruit & sec*, & *le neflier à fruit sans noyau*; le premier est celui qui se voit plus communément dans les Jardins, il n'y a gueres de maisons de-Campagne qui n'en soit fournie.

Toutes ces especes se peuvent gréfer heureusement sur l'épine blanche, ou sur le franc

poirier. Les terroirs humides & froids leur conviennent mieux que pas un autre, on les grefe en écusson ou en fente, si les sujets sont assez gros, & qu'ils soient jeunes.

Des Jasmins communs.

On marcote cet arbrisseau pour en multiplier l'espece; il est propre à mettre en espalier dans les Jardins de propreté, ce qui forme une maniere de tapisserie de verdure le long d'un mur, qui est fort agreable: on en couvre aussi des cabinets si on veut, & ce Jasmin aujourd'huy pour ces usages, est devenu fort à la mode: il y a une espece de *Jasmin jaune* qui se pullule de même, mais qui n'est pas si recherché.

Du Jasmin d'Espagne.

On tire du plan enraciné du Jasmin commun, pour gréfer celui *d'Espagne*. On met pour cela ce plan dans des caisses ou pots, pour les pouvoir mettre plus facilement dans la serre pendant l'Hyver.

C'est en fente ordinairement que se gréfe cet arbrisseau, & sur un jet de l'année précedente, posant la gréfe au milieu de la tige du sauvageon, qui en est le sujet; on l'envelope aprés d'un petit morceau de cire, y faisant une petite poupée.

Pour le conduire dans les formes, on le

taille tous les ans à la fin de l'Hyver prés de la gréfe, ne laissant qu'un œil à chaque brin, pour produire les jeunes jets où seront les fleurs. La tête de cet arbrisseau doit avoir la forme d'une petite tête d'ozier, & une tige d'un pied de haut.

Cette espéce de Jasmin est devenuë fort commune en France, depuis qu'on s'est adonné à en gréfer. Autrefois on en mettoit en espalier, mais la sujection qu'il y faloit aporter étant trop embarassante & coûtant trop de soins, fait qu'on a négligé ce travail.

Des Rosiers musquez.

Ces rosiers s'écussonnent sur l'églantier, & sont tres-faciles à gouverner; puisqu'il n'y a qu'à les décharger du bois mort, & arrêter les jeunes jets qui s'emportent trop, pour faire que les autres profitent davantage: ils se multiplient aussi de *Marcottes*, & de *Boutures*, les couchant dans quelque endroit ombragé, pour les rendre plûtôt chevelus.

Des Myrtes.

Les *Myrtes* se marcotent, & le veritable tems, c'est toûjours un peu auparavant la séve d'Août.

Pour y réüssir, on fend le bois qu'on met en terre, à l'endroit d'un nœud, jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche & environ

trois ou quatre doigts de longueur : En six semaines ils jettent un chevelu sufisant pour les sevrer, & transplanter ; ils poussent aussi du pied de petits rameaux qu'on separe de la mere branche, & qui font merveille aprés.

Des Lauriers-Roses, & Lauriers-Cerises.

Ils se gouvernent de même que les Myrtes, les lauriers cerises se peuvent mettre en palissade si on veut, & passent l'Hyver en pleine terre sans danger.

Des Lauriers communs.

On se sert de balaustes, (c'est le nom de leur graine) pour les multiplier, on les seme pour cela en caisses, ou en pots, & dés la premiere ou seconde année ils peuvent être replantez, pourveu qu'on ait la précaution de les mettre en une terre moitié terreau, & moitié terre franche, & qu'on ne les ait point laissé manquer d'eau.

Si on les place sous quelque égoût de toits à couvert du Soleil du midi, ils viendront beaux à merveille : il est bon pendant les gelées de les couvrir de paille pour les en garantir en étant fort susceptibles.

Du Philire ou Alaterne.

On en seme avant l'Hyver la graine en caisse ou en pots qu'on porte dans la serre; où cette graine germe mieux, & donne de plus

beaux jets que si elle n'étoit semée qu'au printems.

Quand ils ont seulement demi pied de haut, on les peut replanter, ils souffrent qu'on les tonde sans que cela leur cause aucun préjudice. On en dresse des berceaux & on en fait des palissades qui donnent beaucoup d'agrément à un Jardin, quand elles sont bien conduites.

Il est encore d'autres arbustes comme *l'Altea frutex*, *l'arbre de Judée*, *le Lias* & autres, dont nous ne parlerons point, étant tres-faciles à élever.

CHAPITRE X.

D'une methode tres-facile pour cultiver les fleurs.

CE n'est point ici un traité complet sur cette matiére, c'est seulement la culture de quelques fleurs, & autant qu'il en faut pour divertir l'esprit d'un curieux, lorsqu'il est à sa Maison de Ville ou de Campagne.

Terre propre à un Jardin pour fleurs.

Elle doit être legere & substantielle, bien meuble, & avoir pour le moins un pied & demi de profondeur, les terroirs humides & francs ne sont point bons pour ces plantes,

& pour entretenir la terre telle qu'on vient de le dire, on y mêle souvent du terreau de couches. C'est le secret pour faire que les fleurs y croissent bien.

Les Jardins à fleurs sont ou Jardins particuliers distribuez à l'ordinaire, ou parterres en découpez, cela dépend de la fantaisie de ceux ausquels ces Jardins apartiennent.

Des Anémones.

Pour entrer d'abord en matiere, on dira que les Anémones se plantent depuis le mois de Septembre jusqu'en Octobre sur planches, ou en platte-bandes, sur des alignemens tirez au cordeau, à quatre poûces l'un de l'autre, & plantées à même distance, dans des trous fait au plantoir; on soigne de les tenir nettes de méchantes herbes, & de les arroser quand elles commencent à pousser, ou qu'elles sont en fleur: il est bon pour les garantir de la gelée, de les couvrir de grande paille ou fumier.

Les pattes d'Anémones ne restent en terre depuis qu'elles sont plantées, que jusqu'aprés la saint Jean-Baptiste qu'on les léve; il faut les mettre sécher, elles s'en gardent mieux, & que ce soit toûjours dans un endroit à couvert de la pluye, & des ardeurs du Soleil.

Des Renoncules.

Les renoncules se plantent & se lévent en même tems que les anémones, dans une même terre, & à pareille distance. Il faut soigner de les lever aussi-tôt que leur feüille est tombée.

Des Martagons.

Ils se multiplient par le moyen de leurs oignons, pourveu qu'on les mette dans une terre bien labourée, ils y croissent toûjours assez bien; quand la fleur est passée, on en coupe la tige pour leur faire pousser des racines. Les *Lys*, & les *Imperiales* se gouvernent de même.

Des Narcisses.

Ces plantes pour l'ordinaire veulent une terre legere & substantielle; on les plante en platte-bande ou dans des pots, à la hauteur de cinq doigts, & dans une pareille distance.

Il y a des oignons qui viennent du Levant qui ne fleurissent point dans nos Jardins, s'ils ne sont plantez à fleur de terre, c'est à quoi il faut prendre garde.

Des Jonquilles.

La terre de potager est celle qui convient le mieux à ces fleurs, elles ne veulent pas être trop exposées au Soleil.

La Jonquille d'automne demande un en-

droit ombragé, une terre legere, & être plantée à la hauteur de trois doigts & à deux de distance l'une de l'autre : on n'en leve l'oignon que bien rarement. Pour la garantir en Eté du trop grand chaud, on l'ombrage de quelque paillasson ou autre chose de cette nature.

Du Crocus.

Une terre grasse lui convient, & veut qu'on le plante à la hauteur de trois doigts & à même distance ; en plattes-bandes ou dans des découpez de parterre.

Des Tulipes.

Les tulipes veulent une terre substantielle, lorsqu'elle est trop legere, elles n'y font rien qui vaille & avortent la plûpart ; il faut que cette terre soit bien meuble, le terreau remedie aux défauts qui pourroient se trouver dans la terre d'un Jardin.

Ces plantes se multiplient d'oignons ou de graines, en ce cas-cy, il faut prendre de celles qui sont tardives, elles réüssissent mieux, & panachent plus facilement : à l'égard des couleurs les blanches à fond noir ou bleu, ou les rouges d'écarlate à fond bleu violet, & bordé d'un cercle blanc, sont préferables à toutes les autres.

Quand on veut les semer, on remplit un pot de bonne terre à potager bien passée au

crible, & on les y ſeme à claires voyes, à la hauteur d'un demi doigt.

On ne doit lever les oignons qui en proviennent qu'au bout de deux ans, & trois ans aprés ils donnent de belles fleurs.

Du Fretilaire.

Cette plante veut un terroir frais, & de frequens arroſemens pendant les grandes chaleurs; on les plante en pots, ils y réüſſiſſent mieux qu'en pleine terre; on les couvre à la hauteur de trois doigts.

Les fretilaires ſe multiplient de graine; c'eſt au mois de Septembre qne cela ſe fait, & on les replante incontinent aprés.

Des Iris.

Les Iris ne ſont point d'une difficile culture, il viennent fort bien dans une terre legere, plantez à trois doigts de hauteur, en plattes bandes, ou dans des découpez de parterre.

Les Iris bulbeux ne veulent étre mis qu'à deux doigts en terre, & dans quelque lieu ombragé, on ne leve les uns & les autres que tous les trois ans ſur la fin de Juillet, & ſe replantent comme les Anémones.

De la Tubereuſe.

La Tubéreuſe ſe met en pot, dans une terre legere & ſubſtantielle. Pour avoir de

bonne heure des fleurs de tubéreuſes, on en plante les oignons au mois d'Avril, & on en met les pots en couche chaude, & telle qu'elle doit être pour y ſemer des graines.

Au défaut de ces couches, on expoſe ces pots au grand Soleil & on les arroſe copieuſement pendant les chaleurs de l'Eté; il faut enterrer ces oignons trois doigts avant en terre.

De l'Hyacinte.

L'hyacinte vient de graine & ſe ſeme en Septembre & en Octobre, on tranſplante les jeunes oignons au bout de deux ans.

La plus courte voye neanmoins, eſt de ſe ſervir des oignons pour en avoir bien-tôt de la fleur, la culture n'en n'eſt point difficile; une terre à potager bien meuble, convient fort bien à l'hyacinte.

Du Cyclamen.

Les cyclamens Printaniers & Autonneaux ſe plaiſent en terre legere, un peu amandée avec un bon terreau de couche, & en lieu peu expoſé au Soleil, deux doigts de profondeur ſuffiſent quand on les plante.

Des Oeillets.

L'œillet ſe multiplie de ſemence, ou de marcotes. Le vrai tems de les faire eſt aprés que la fleur en eſt paſſée pour les lever en Septembre.

Quand on veut marcotter les œillets, on choisit toûjours les jets les plus bas, & dont la tige paroît mieux nourrie; on en ôte les feüilles jusqu'au deux ou troisiéme nœud; puis avec un ganif, on fend ce nœud jusqu'environ la moitié de la tige, & retournant le tranchant du ganif du côté d'en-haut, on y fait une taille longue environ de cinq à six lignes.

Ensuite on couche à terre doucement cette branche incisée, on l'y arrête par le moyen d'un petit crochet de bois qu'on fiche en terre, aprés quoi on la recouvre de terre; il est bon d'y verser incontinent un peu d'eau pour faire rejoindre la terre, cela en facilite beaucoup la reprise.

Les œillets se mettent ordinairement en pots, dans une terre legere, mêlée de bon terreau, ou dans de bon terreau seulement; mais ils n'y prennent pas tant de nourriture. A mesure qu'ils poussent, on fiche à leur pied des petites bagnettes de coudre, le long desquelles on les attache avec du petit jonc, pour empêcher leurs montans de se rompre.

Ils ne veulent point le grand Soleil, surtout lorsqu'ils sont en fleur, car cet Astre par l'apreté de sa chaleur, avec l'humidité qui peut y être souvent, en ternit le lustre, & les fait passer trop vîte.

Quand les œillets ont jetté leurs montans, & qu'ils poussent leurs boutons, on les en

décharge d'une partie pour les avoir plus beaux, il faut avoir soin de les arroser, quand on juge qu'ils en ont besoin.

Les curieux, quand leurs oeillets sont en fleur, ont soin de les tenir couverts pendant la pluye, parce qu'elle ne peut que les ternir, & effacer la beauté de leur blanc.

Voilà ce semble assez de fleurs pour contenter un homme de Ville ou un Campagnard; il pourra, s'il veut, remplir les plattes-bandes, ou les découpez de son parterre dans les saisons qui leur sont propres, de *giroflées doubles*, *julliennes*, *giroflées jaunes* & *oeillets de poëtes*, *soucis*, *roses d'Indes*; & autres qui sont fort communes, & dont la culture est tres-aisée.

CHAPITRE XI.

Des maladies des Arbres, & des moyens d'y remedier.

DU CHANCRE.

DE toutes les maladies qui viennent aux arbres, le chancre est le plus dangereux, pour remedier à ce mal, il faut au Printems seulement le cerner tout autour dans l'écorce vive jusqu'au bois; il tombera de lui-même, ou bien on le gratte avec un couteau, cela opere un semblable effet.

De la Mousse.

Cette infirmité est causée aux arbres par le trop d'humidité qui regne dans le terroir où ils sont plantez, ou quelque autre mauvaise qualité ; si c'est un petit arbre, vous en nettoyerez la tige avec quelque morceau de gros drap, & pour un gros, vous graterez cette mousse avec un couteau de bois, ou le dos de quelque autre instrument de fer : le tems propre est à l'issüe d'une pluye, ou à la rosée du matin ; car durant la sécheresse, elle y est si fort attachée, qu'on ne sçauroit la racler sans endommager de beaucoup l'écorce de l'arbre.

De la jaunisse ou langueur.

Cette jaunisse qu'on voit aux feüilles des arbres est causée sans doute par quelques accidens dont souvent nous ne sommes pas certains, il faut donc en chercher la cause ; si ce n'est que du côté du terroir qui seroit usé, on fait un cerne autour de l'arbre, on en ôte toute la terre, & on remplit la tranchée d'une nouvelle mêlée de fumier, cela ravive l'arbre.

Il se peut d'ailleurs que l'arbre languissant, soit incommodé par differens insectes ou autres animaux qui endommageroient ses racines. Pour lors il faut les chercher aux pieds & les ôter, ou empêcher par quelques secrets,

que ces ennemis n'en n'aprochent; nous commencerons par exterminer les taupes.

Des Taupes.

Pour les prendre, il y en a qui enfoüissent en terre un pot à beurre dans l'endroit par où elles doivent passer, refonçant le pot deux doigts au-dessous de leur trace, & en passant elles tombent dans ce pot.

D'autres se servent de bois de sureau, dont ils font une petite enceinte, & le fichent en terre à demi pied de profondeur.

Le plus sûr est de les veiller le matin & le soir, quand elles travaillent, & les enlever adroitement avec la bêche. On les assomme aussi avec un maillet garni de pointe de clous longues d'un doigt, & en frapant sur la taupiniere quand elles passent, & foüillant promtement, avec la bêche, on les trouve étourdies du coup ou blessées même.

Des Mulots.

Ils se prennent en faisant avec de la grande paille une petite hute, comme la couverture d'une ruche, mettant dessous une terrine pleine d'eau jusqu'à quatre doigts prés du bord, & jettant par-dessus l'eau un peu de paille d'avoine pour la cacher. Ces animaux viendront pour s'y vautrer, ou y chercher quelque grain, & ils se noyeront.

Des Vers.

Les vers ſe mettent quelquefois entre le bois & l'écorce de l'arbre, quand on peut juger où ils ſont, on ſe met en devoir de les ôter avec la ſerpette.

Des Coupe-Bourgeons.

Il y a une eſpece de petits vers qu'on apelle *coupe-bourgeons*, qui s'engendrent au bout des jeunes jets, & qui font mourir tout le haut; pour ceux-là ils ſont aſſez aiſez à trouver, & on le racommode en coupant la branche qui en eſt attaquée juſqu'au vif.

Des Puceons verds.

Cet inſecte mange les jeunes jets à meſure qu'ils pouſſent. On le détruit tres-difficilement, ſi ce n'eſt en frottant les branches de chaux vive détrempée.

Des Fourmis.

Le moyen de bannir les fourmis d'un arbre, eſt de faire une ceinture au tronc, de la largeur de quatre doigts, avec de la laine fraîchement tirée de deſſous le ventre d'un mouton; le meilleur eſt de prendre une ou pluſieurs petites bouteilles de verre, d'y mettre du miel, ou une eau mielée, & l'attacher à l'arbre, toutes les fourmis entreront dedans, aprés cela, on emporte ces bouteilles qu'on

trempe dans l'eau chaude qu'on a toute preparée, & elles y meurent ; il faut ensuite remettre les bouteilles comme à l'ordinaire.

Des Limaçons.

On les cherche derriere les feüilles où ils s'attachent ordinairement, & quand on les y trouve, on les jette à bas, & on les écrase; ils endommagent beaucoup les fruits, si on n'y prend garde.

Des Perce-Oreilles.

Pour détruire ces petits animaux, on met des ongles de bœuf, mouton ou porc au bout des échalats qu'on fiche en terre le long des buissons ou contr'espaliers, parce qu'il n'en n'est pas besoin aux espaliers, puis on va dés le matin à ces piéges avec un chauderon, ou autre utencile semblable, & levant promptement les ongles, & les frapant pour les faire tomber dans le chauderon, ces bestioles y tombent, & si-tôt qu'elles y sont, il faut les écraser.

Des Chenilles.

Quant aux chenilles, elles sont trés-faciles à détruire pendant tout l'Hyver, ôtant les foureaux attachez aux branches des arbres, & les jettant au feu.

Si quelque précaution qu'on ait prise, il est échapé à nôtre recherche quelques fou-

reaux, & que les chenilles aient éclos, il ne faut pas negliger à les ôter de bonne heure, lorſque par la fraîcheur de la nuit, ou par quelque pluie, elles ſe ſeront toutes amaſſées en pelotons; & pour cela on les fait tomber ſur une tuile ou un bout de planche, puis on les écraſe avec une palette de bois. Il ſeroit inutile d'entreprendre ce travail pendant que le Soleil luit, parce que pour lors les chenilles ſont diſperſées ſur les arbres.

Des arbres languiſſans, & comment y remedier.

Quand les arbres ſont languiſſans, & qu'on y a aporté du côté des terres tout le ſecours qu'on a crû neceſſaire, il faut toûjours les tailler court, & avant l'Hyver; c'eſt une maxime qu'il ne faut point oublier. Il ne nous reſte plus dans cette partie de cet ouvrage qu'à parler de la culture des herbes, herbages, & autres choſes qui croiſſent dans un potager: nous verrons quelles ſont les inſtructions qui les regardent, aprés avoir donné la maniere de garder les fruits dans la fruiterie, & un catalogue des meilleurs.



CHAPITRE XII.

De la maniere de conserver les fruits dans la fruiterie ; avec quelques remarques sur les raisins curieux.

POur réüssir à conserver les fruits en leur naturel ; il est bon de choisir quelque lieu dans la Maison qui soit commode pour en faire une fruiterie, & pour cela, il faut qu'il ait les fenêtres petites à cause de la gelée & du grand chaud, & les tenir toûjours bien fermées ; n'y laissant entrer aucun air, ne se servant de la clarté que dans le besoin, & soignant de refermer les volets quand on en sort. Un celier où l'on descendroit trois ou quatre degrez seroit assez propre pour une fruiterie : Il y en a qui font bâtir exprés ces sortes d'endroits, & qui les font voûter, il n'en valent pas pire, parce que le chaud & le froid y ont moins de prise.

Le lieu étant destiné pour la fruiterie, on le garnir tout autour, de tablettes de planches de chêne, au cas qu'il soit grand, & qu'on puisse faire dans le milieu des monceaux de fruits des plus communs : si ce lieu est petit, on se contentera d'en mettre de trois côtez, reservant le quatriéme pour y placer les monceaux.

Ces

Ces planches seront posées sur des consoles de bois ou de fer, deux côte à côte pour y donner la largeur de deux pieds: on y cloüe une petite latte par devant, crainte qu'en maniant les fruits, ils ne roulent & ne tombent.

On observera de laisser trois pieds de vuide par le bas, pour mettre les petits monceaux de fruits les moins beaux, en les separant neanmoins chacun selon son espece; on garnit cette fruiterie de tablettes jusqu'au plancher, les posant les unes sur les autres, & sur les consoles, à la distance d'environ neuf poûces, ou davantage si l'on veut.

Pour plus grande commodité, on a une espece de degré de bois aisé à porter, qui sert à atteindre jusqu'à la plus haute tablette, quand on visite les fruits. Une échelle ny une chaise n'est pas si commode, la premiere fatigue trop les pieds, & l'autre quelquefois n'est pas assez stable.

Le tems venu de cueillir les fruits, qui est lors qu'ils commencent à tomber d'eux-mêmes, on se met en devoir de le faire. On ne peut d'ailleurs fixer un tems pour cela, par raport aux années qui sont plus ou moins chaudes, & aux terroirs qui sont bien plus hatifs les uns que les autres, & qui par consequent reculent ou avancent la maturité des fruits. C'est pourquoi il faut que la pru-

dence & l'experience en décident. Les fruits d'Hyver, comme poires & pomes, ne se cuiellent guéres que vers la fin d'Octobre, commençant à faire cette recolte par les fruits les plus tendres, qui sont les beurées, & finissant par les plus fermes, qui sont les fruits cassans.

Il y a des fruits qui ne veulent se manger que moux, comme les Cormes, Néfles, Alisses, Azeroles, & quelques autres. On les laisse sur l'arbre tant qu'on voie que tombant en quantité d'eux-mêmes, on est obligé de les abattre, pour achever de les faire meurir sur la paille dans la fruiterie. Le vrai tems de cueillir les Néfles est la saint Luc.

Lorsqu'on se met en devoir de cueillir les fruits, il faut avoir des corbeilles d'ozier bien fortes, & mettre un peu de paille au fond, pour empêcher que le fardeau de celles de dessus, ne froisse contre la corbeille, celles qui sont dessous.

A mesure que vous détachez un fruit, faites en le choix, mettant les gros avec les gros, & les mediocres avec ceux qui sont pareils ou tombez d'eux-mêmes, ou que vous aurez abattus en cueillant les autres; chaque espece en sa corbeille à part.

Les pomes percées de vers seront mises au rebut, c'est-à-dire, avec celles qui tombent ou qui sont meurtries; il faut à mesure que

les corbeilles s'emplissent, porter les fruits qui sont dedans à la fruiterie, pour les en décharger, & ranger doucement les plus exquis sur les tablettes.

Les poires de bon Chrêtien demandent en les cueillant plus d'exactitude que les autres, il y en a qui aiant choisi les plus belles, leur scellent le bout de la queuë avec de la cire d'Espagne: ils ont, disent-ils, leur raison pour en agir de la sorte, mais bonne ou mauvaise, il n'importe, on peut le faire si on veut, & les enveloper aprés chacune dans du papier.

Pour les autres fruits exquis tels que sont le saint-Germain, l'Echasserie, le Colmart, & autres de ce premier ordre, on n'y fait point tant de façon; il suffit qu'ils soient bien cueillis & à tems, que la fruiterie soit bonne, & qu'on ait soin de les y bien ranger, & de les visiter souvent ainsi que tous les autres: c'est de ce dernier soin que dépend en partie leur conservation.

Les Raisins de toutes sortes se conservent de plusieurs manieres, ou en les rangeant simplement sur des planches, ou en les pendant à des cerceaux qu'on attache au plancher, ou le long des solives, non pas par la queuë, mais par le bout d'en-bas de la grape.

Il les faudra couvrir par-dessus avec du papier pour les garantir de la poussiere, ou

bien les pendre dans des armoires qui ferment bien : on prétend que cette derniere maniere est la meilleure.

Remarques sur les Raisins curieux.

A propos de raisins, voici quelques instructions qui regardent les plus curieux, & que le Lecteur ne sera pas faché d'aprendre. *Tels* sont les *Muscats* de plusieurs sortes, les *Raisins Damas*, la *Sciouta*, le *Raisin de Corinthe*, le *Genetin* & autres.

On les plante comme les autres vignes, à quelque bon abry de mur. Et on les conduit de même, les mouches de toutes sortes sont tres-friandes de ces raisins, & s'y jettent avec ardeur, ce qui ne se peut faire sans leur causer un notable préjudice. Pour y remedier, il y en a qui dans le tems qu'ils meurissent *les* envelopent de gase ; les loirs, les rats domestiques & les foüines n'y courent pas avec moins d'avidité, mais on les en bannit par des pieges, qu'on leur tend, il y en a de plusieurs sortes, dont l'invention est tres-facile à mettre en pratique. Voici une liste de tout ce qu'il y a de meilleurs fruits, & dont on puisse sans hésiter, remplir un Jardin.



CHAPITRE XIII.

Catalogue des noms des fruits les plus exquis, selon l'ordre de leur maturité.

FRUITS ROUGES.

ON entend par fruits rouges, les *Framboises*, les *Groselles* & les *Cerises*.

La *Framboise* est un fruit fort agreable ; il y a la rouge & la blanche, la premiere est plus odorante, & a le bois plus rougeâtre, cette plante se plaît mieux dans les terres legeres qu'humides : on les plante par rayons de deux pieds de largeur.

Les punaises se jettent beaucoup sur ce fruit, & le rendent désagreable au goût ; on empêche qu'elles ne s'y attachent, prenant de l'eau de chaux dont on frotte les branches des framboisiers quand on les taille. Cette taille doit toûjours être courte : il faut ôter le vieux bois qui meurt toûjours aprés avoir donné du fruit.

Des Groselles.

Il y en a de plusieurs especes, sçavoir la *groselle verte* à bois épineux, elle est assez connüe sans en rien dire davantage.

La *groselle rouge* de deux sortes, la *commune*, & celle *de Hollande* qui est fort estimée ; nous avons encore la *groselle blanche commune*, autrement appellée *Perlée*, & la *groselle blanche de Hollande*. Cette espece n'est point sujette à couler.

On fait des buissons de toutes ces especes de groselles, qu'on prend soin de tailler court pour avoir du jeune bois & de beau fruit : elles viennent de bouture & de plan enraciné.

Des Cerises.

Sous ce mot on comprend les cerises, les bigareaux & les guines, il y a de plusieurs sortes de cerises, sçavoir.

Les Cerises précoces.
Les Cerises à bouquet.
Les Griotes.
Les Cerises hatives.
Les Cerises de Monmorency.
Les Bigareaux, on n'en connoît que d'une sorte.

Des Prunes.

Le gros Damas noir.
Mirabelle blanche.
Gros Damas d'Espagne.
Damas violet.
Damas blanc.
Damas rouge.
Damas gris ou d'Abricot vert.

Isle-vert.
Reine claude.
Prune de Monsieur.
Diaprée violette.
Perdrigon violet.
Perdrigon blanc.
Perdrigon hatif.
Sainte Catherine.
Imperatrice.
Prune d'Abricot jaune, ou Virginale.
Prune mignone.
Moyeux de Bourgogne pour les belles confitures.

Des Pêches.

Avant Pêche musquée. C'est une des premieres Pêches qui se mangent.
Pêche de Troye, elle vient en même tems.
Alberge.
Magdelaine blanche.
Magdelaine rouge.
Violette hative.
Pêche d'Italie.
Pêche pourprée.
Belle Chevreuse.
Belle de Vitry.
Pêche Chanceliere.
Pêche Royale.
Pêche admirable.
Persique.

Belle-garde.
Pêche d'Andilly.
Pêche mignone.
Pêche bourdin.
Violette tardive.
Pêche de Pau.
Brugnon musqué.
Pavi admirable.
Pavi Magdelaine.
Pavi Ramboüillet.
Pavi Royal.

Abricots.

Abricot hatif.
Abricot tardif.

Poires d'Eté.

Le petit Muscat, ou sept-en-gueule est en sa maturité dans la fin du mois de Juin, & au commencement de Juillet. Le Citron des Carmes en Juillet & Août.
Muscat Robert en même tems.
Le beau present.
Robine.
Orange, à la fin d'Août.
Cuisse Madame.
Petit Blanquet.
Bon-Chrétien d'Eté musqué.
Poire à deux têtes.
Poire de chartrain grosse.
Poire de Beurrée, inconnüe aux environs de Paris, tres-commune en Bourgone, &

tres-bonne sur tout dans les terres legeres ; mais pour cela, il faut la manger dans son point de maturité, autrement elle cotonne.

Amiré musqué.

Casselotte.

Fleur de guine ou petit d'Eté.

Fondante de Brest.

Rousselet de Reims.

Amiré.

Amiré Joannet.

Lichefrion.

L'oignonet.

Bergamotte d'Eté. Tous ces fruits se mangent jusqu'à la fin d'Août.

Poires d'Automne.

Angleterre.

Beurré rouge, autrement Isambert le bon.

Messire-Jean.

Bergamotte commune.

Bergamote crasane en Novembre.

Sucré verd.

Martin sec.

La Dauphine.

Bezy de la motte.

Doyenné.

Petit Oing.

Verte longue ordinaire.

Verte longue Suisse.

Bezy-d'hery.

Bergamotte Suisse.
Orange rouge.
Orange musquée.
Beurré gris.
Verte longue panachée.
Marquise en Novembre.
P. de satin en Novembre.
Salvéati.
Bellissime d'Automne.
La Dauphine.
Jalousie.

Poires d'Hyver.

Virgouleuse de *même.*
Épine d'Hyver.
Saint Germain.
Martin sec.
Rousseline.
Bon Chrétien d'Hyver. Ce fruit se garde jus-qu'à Pâques.
Bergamotte de Pâques *de même.*
Royale d'Hyver.
Ambrette.
Merveille d'Hyver.
Colmart.
Bezy de Chaumontel.
Echasserie.
Angelique de Bordeaux.
Bergamotte de Soulers.
Louise bonne.
Bezy quaissoi.

Poire à cuire.

Franc Real.
Certeau.
Rateau.

Pommes.

Couſſinote.
Apy.
Bardin Calville d'Eté.
Calville d'Automne.
Calville blanc.
Chateigner.
Courtpendu rouge.
Courtpendu gris.
Reinette d'Angleterre.
Courtpendu Reinette.
Fenouillet.
Paſſe pome.
Pome de Jeruſalem, ou Pigeonet.
Pome de drap d'or.
Rambour.
Reinette blanche.
Reinette griſe.
Reinette de Bretagne.
Pome d'or.

Un curieux aura lieu d'être content du choix des fruits dont on vient de donner des liſtes; tâchons à le ſatisfaire ſur ce qui nous reſte à traitter du Jardin potager, comme on a déja fait dans tout ce qui a été dit cy-devant.

CHAPITRE XIV.

LE JARDIN POTAGER.

Des Melons, Concombres, & autres semblables fruits de Jardin.

DE LA MELONIERE.

POur bien dresser une meloniere dans les formes, vous choisissez dans l'enceinte du Jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous fermez d'une espece de mur fait avec de la grande paille, & que vous affermissez, & arrêtez de bons pieux fichez en terre & à côtez, crainte que les vents ne la renversent. Il y aura une porte qui fermera à clef pour en empêcher l'entrée à toutes sortes de personnes.

Dans cette espace de terre qui sera de telle grandeur que vous le souhaiterez, & clos comme on vient de le dire, vous ferez vos couches avec du fumier de cheval, amassé durant l'Hyver, à mesure qu'on le tire de l'écurie, & mis en monceau proche ou dans la Meloniere même.

Dés le mois de Janvier, on commence à dresser les couches pour les premieres salades,

prenant du fumier ſorti tout recemment de deſſous les chevaux, qu'on mêle avec celui qui eſt en monceau, afin que le premier réchauffe l'autre.

De la maniere de faire les couches.

Ces couches ſe font de toutes la longueur de la Meloniere, de quatre pieds de large, & d'autant de haut, laiſſant un ſentier tout au tour pour y remettre du fumier chaud, quand on s'aperçoit que les couches peuvent avoir perdu preſque leur chaleur, & qu'elles ſemblent morfonduës.

Une couche pour être bien dreſſée doit être égale par-tout & bien foulée aux pieds, on met par-deſſus environ l'épaiſſeur de huit à neuf poûces de terreau, qu'on épanche uniment; on acheve de dreſſer cette couche tout à l'entour en tenant à ſon bord un ais ſur le côté, & foulant un peu le terroir avec la main contre l'ais.

Les couches doivent toûjours être dreſſées ſix jours avant que d'y ſemer les graines, afin que la grande chaleur du fumier ſe diſſipe pendant ce tems-là, & qu'il ne leur en reſte qu'une moderée, ce qu'on éprouve en fourant le doigt dans le terreau.

Quand une couche eſt en bon état, on ſeme les graines de *laituës* ſur celles qu'on aura faites au mois de Janvier, avec un peu

de *cerfeüil*, pour avoir des premieres ſalades : puiſque nous ſommes ſur cet article, nous ne le quitterons point que nous n'ayons dit ce qu'on doit obſerver à l'égard de ces premieres laituës, puis nous reviendrons aux Melons.

Comment avoir des Laituës promtement.

Pour faire que les laituës levent promtement, on en met tremper la graine dans l'eau pendant vingt-quatre heures, puis on la met dans un ſachet de toile en quelque lieu chaud pour la laiſſer égoûter, afin que le germe ſoit formé avant qu'on la ſeme.

Elle veut être ſemée fort épaiſſe, & en rayons faits avec le manche de la bêche, ou quelque bâton aprochant de cette groſſeur : on couche pour cela ce bâton ſur le terreau, on apuye deſſus, enſorte qu'il entre preſque tout-à-fait, puis on ſeme la laituë, qu'on recouvre auſſi-tôt, & par ce moyen on a de la belle ſalade en peu de tems. On peut faire auſſi tremper la graine de cerfeuil qui levera bien vîte ; voilà pour ainſi parler, l'emploi des couches qu'on fait en Janvier, car il eſt trop-tôt pour ſemer les Melons.

Ce n'eſt que vers le quinze ou le vingt du mois de Février que ce travail ſe fait, ſur d'autres couches dreſſées comme celles dont on vient de parler. Il faut que la graine de

Melon trempe vingt-quatre heures avant que d'être mises en terre, & faire choix de la meilleure, & de la mieux nourrie.

Pour semer cette graine avec methode, on fait de petits trous sur le terreau avec le doigt, profonds d'environ un bon poûce & distant l'un de l'autre de trois à quatre; chaque trou contiendra deux ou trois semences, sauf à en éclaircir le plan, au cas qu'elles levent toutes.

Vous couvréz proprement ces graines de bonnes cloches de verre, avec des paillassons par-dessus pendant les frimats, qui sont fort sujets à les détruire, quand on les y laisse exposées. Ces paillassons doivent être apuyez sur des traverses de bois de la grosseur d'un échalats, lesquelles sont soûtenües avec des fourchettes fichées en terre au bord de la couche.

On laisse environ quatre poûces d'espace entre les paillassons & la couche; & en cas qu'il survienne quelque gelée, nége ou autres frimats, il faudra couvrir toute l'espace qui sera entre la couche & les paillassons avec du grand fumier chaud, jusqu'à ce que le mauvais tems soit passé.

Si vôtre graine par malheur avoit trouvé la couche trop chaude, & qu'elle ne fût pas levée en peu de tems, vous en semerez d'autre, soignant de réchaufer vôtre couche par

les côtés avec du fumier de cheval, sorti récemment de l'écurie.

Quand les Melons sont levez, on leur laisse croître jusqu'à quatre ou cinq feüilles, puis on les replante sur d'autres couches construites comme les précédentes; & pour cela, on fait des trous au milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & on y plante les Melons, levez en motte avec la houlette de Jardinier.

Le soir à Soleil couché & aprés, est le vrai tems de planter les jeunes Melons: il faut choisir un beau jour, le plan s'en portera mieux. Vous couvrirez ces plans de maniere qu'ils ne voyent de quatre jours le soleil, vous les arroserez les premiers jours aprés qu'ils auront été transplantez, afin qu'ils reprennent plus vîte.

On y laisse les cloches de verre, jusqu'à ce que le fruit soit déja gros, & autant de tems que le fruit pourra tenir sous la cloche, laissant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, crainte que ces plans n'étouffent.

Depuis les dix heures du matin jusqu'à quatre aprés midy, il est bon de lever les cloches de dessus les Melons pour les fortifier contre le mauvais tems, en cas qu'ils soient déja forts, & de les recouvrir sur le soir.

Lorsqu'on voit que le plan languit & ne

profite pas bien, on l'arrose à demi pied prés de sa raçine avec de l'eau où l'on aura fait infuser de la fiente de pigeon.

A mesure que les Melons prennent des forces, on prend soin d'en châtrer les principaux jets, & lorsqu'il y a trois ou quatre Melons noüez sur chaque jet, on arrête sa trainasse à un nœud au-dessus de celui où est le fruit.

Il est important de bien étendre sur la couche de côté & d'autre les jets des plans, afin de donner plus d'air aux jeunes Melons. Quand ils sont gros comme le poing, on cesse de les arroser, si ce n'est dans une excessive sécheresse, que les feüilles se fanent & jaunissent, en ce cas un peu d'eau à chaque pied languissant ne peut que leur bien faire.

Pour que le fruit ne sente point le terreau, on met des tuileaux dessous, il en meurit aussi plus volontiers ; quoique sans ce secours, on ne laisse pas de voir des Melons parvenir à une maturité parfaite, & ne contracter aucun goût de fumier.

Tout petit jet inutile doit être rogné, si ce n'est que le fruit soit trop découvert, & qu'il ait besoin de quelques feüilles pour favoriser son accroissement.

Pour sçavoir quand un Melon est bon à cueillir, on regarde à la queüe, qui semble

alors vouloir se détacher du fruit, s'il jaunit en dessous, c'en est encore une marque, ainsi que quand le petit jet, qui est au nœud, se déseche, & lorsqu'en le fleurant, on y trouve de l'odeur.

Les Melons brodez sont ordinairement douze ou quinze jours à se façonner, avant que d'être meurs; les autres jaunissent quelques jours auparavant que de les cueillir.

Si c'est pour envoyer au loing, vous cueillerez vos Melons dés qu'ils commenceront à tourner, ils s'acheveront de meurir en chemin. Si c'est pour manger promptement, il faudra les cueillir dans leur parfaite maturité, les mettant dans un seau d'eau fraîche tirée du puits, & les laissant rafraîchir comme on fait le vin; leur goût se perfectionne par ce moyen.

On doit s'assujettir à visiter la Meloniere au moins quatre fois le jour au tems de leur maturité; autrement il arriveroit qu'il y en auroit qui tourneroient trop, & qui perdroient par là de leur relief, étant trop mollasses & aqueux.

Du choix des Melons.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert, ni trop meur, qu'il soit bien nourri, ayant la queüe grosse & courte, pesant à la main, ferme en le pres-

ſant & non mollaſſe, ſec & vermeil par dedans, & qu'il ſente comme un goût de gauderon, quand on le porte au nez.

Des Concombres.

Ils ſe ſement comme les Melons ſur couche & en même-tems, & on les transplante de la même maniere; on en met en pleine terre dans le mois de May. Ils veulent être beaucoup arroſez pour donner quantité de fruits; on coupe les jets ſuperflus, & ceux qui n'ont que des fauſſes fleurs.

Il ne faut pas tant les dégarnir de feüilles que les Melons, ſi on veut que leur fruit groſſiſſe en peu de tems, ils aiment la fraîcheur: on ſeme auſſi les Concombres dans des trous remplis de terreau ſans autre façon.

On ne cueille les concombres qu'à meſure qu'on en a beſoin, d'autant qu'ils groſſiſſent toûjours. Le veritable tems de les manger bons, eſt auparavant qu'ils commencent à jaunir, car aprés ils ne ſont que durcir.

Des Citroüilles.

Les citroüilles ſe ſement en trous remplis de terreau; on les met en un endroit du jardin fort ſpacieux, à cauſe qu'elles étendent leurs bras fort au loin ſans donner du fruit: il faut les tailler comme les Melons & ne leur ôter que les petits bras, laiſſant courir le maître jet ſans l'arrêter; d'autant que c'eſt lui

qui produit le plus beau fruit ; on en conduit proprement les jets ſur terre, laiſſant des ſentiers pour les cerfoüir dans le beſoin, les ſarcler & les arroſer.

Les trous dans leſquels on les tranſplante, doivent avoir deux toiſes de diſtance entre eux : les citroüilles ſe cueillent lorſqu'elles ſont bien Aoûtées, c'eſt-à-dire dans leur maturité ; on en mange dés le mois d'Août, & on peut les laiſſer ſans les cueillir juſqu'à ce que les premieres fraîcheurs ſe faſſent ſentir ; c'eſt ordinairement le matin que cela ſe pratique, puis on les met eſſuïer en monceaux à la chaleur du jour, pour les ſerrer aprés dans un endroit temperé, & ſur des planches ſans ſe toucher. Il faut ſur tout les préſerver de la gelée, car elles ſe pourriroient toutes.

Les *Potirons*, *Bonnêts de Prêtres*, *Trompettes d'Eſpagne*, *Courges* & autres fruits ſemblables, ſe cultivent de même que les citroüilles, excepté qu'il y en a parmi eux qui veulent des apuis comme des pois ; mais on juge bien qu'ils doivent être plus fort à cauſe de la peſanteur du fruit des premiers.

La graine de citroüilles ſe ramaſſe à meſure qu'on mange les fruits, on la laiſſe ſecher à l'air, puis on la ſerre où les rats ne puiſſent point l'endommmager ; il faut faire la même choſe à l'égard des graines de Melons & Concombres.

CHAPITRE XV.

Des Artichaux, Cardons d'Espagne & Asperges.

IL y a de deux ſortes d'artichaux, les *violets* & les *verds*. Les *œilletons* qui ſont à côté des vieux pieds ſervent de plan; il faut les mettre en bonne terre, bien meuble & bien amandée. C'eſt ordinairement au mois d'Avril & aprés que les gelées ſont paſſées que les œilletons ſe plantent, aprés les avoir ſéparez de leur mere avec le plus de racines qu'il eſt poſſible, pour en faciliter la repriſe: s'ils ſont forts, ils donneront du fruit dés l'Automne ſuivante.

Ils ſe plantent à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, ſelon la bonté de la terre, & il eſt bon, crainte qu'il n'en manque quelques-uns, d'en mettre toûjours deux, à quatre bons doigts l'un de l'autre, d'eſpace en eſpace ſous le trait du cordeau, à condition, s'ils reprennent tous deux, d'en ôter le plus foible.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hyver, que d'être labourez de tems en tems, pour aider leurs racines à s'étendre, & en bannir les méchantes herbes.

Quand l'Hyver eſt venu, on a ſoin de

les couvrir avec du grand fumier pour les préserver de la gelée ; il est bon de les buter dans les terres legeres & sabloneuses seulement, car en agir ainsi dans les fonds humides, c'est risquer de les faire pourrir.

On butte les artichaux, & on les couvre le plus tard qu'on peut, prenant garde néanmoins de ne pas être surpris par les fortes gelées.

Pour avoir du fruit en Automne, il ne faut que couper la tige de ceux qui auront porté du fruit dés le Printems ; on doit aprés cela les entretenir de labours, les arroser dans le besoin, & ôter les petits œilletons qui naissent à côté.

Aprés l'Hyver, on découvre les artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu à peu ; crainte que les fraîcheurs ne les surprennent, c'est-à-dire, que ce travail se pratique à trois reprises de quatre en quatre jours. Cela fait, on les laboure, & on les déchausse pour les œilletonner, n'en laissant sur chaque pied que deux des plus forts pour donner du fruit.

Pour tirer des cardes d'artichaux, on se sert des vieux pieds qu'on veut ruiner ; car il est bon de cinq en cinq ans d'en renouveller quelque quarré, parce que la plante se lasse à la fin de produire, & ne donne que de petites pomes.

Les premiers fruits étant cueillis, on cou-

pe les tiges le plus prés de terre qu'il est possible, cela fait pulluler les pieds, & qu'ils jettent quantité d'œilletons qui sont bien beaux, & qui étant élevez à trois pieds de hauts, doivent être liez avec de la grande paille sans les serrer beaucoup, puis les entourer de grand fumier; cela les fait blanchir.

Vous pouvez les laisser jusqu'aux grandes gelées que vous les arracherez pour les mettre en un lieu où le froid ne penétre point.

Des Cardons d'Espagne.

Quant aux *Cardons d'Espagne*, ils se multiplient de graine, qu'on séme dans des trous remplis de terreau, on met deux ou trois graines dans un même trou, on observe au reste ce qui a été dit pour les artichaux; la culture en est semblable.

Des Asperges.

Elles viennent de graine & se sement sur planche dont la terre a été bien preparée, & bien amandée. A deux ans, on les leve & on les transplante, voici comment.

On fait des fosses de trois pieds de large & d'un & demi de profondeur, laissant quatre pieds entre deux fosses pour vuider la terre, & la jetter également des deux côtez, l'accommodant en dos de bahut.

Ensuite on donne un bon labour au fond

de ces fosses, on y plante les asperges au cordeau, à trois pieds l'une de l'autre, & tout au bord de chaque côté de la fosse, afin qu'elles s'étendent du côté des sentiers qu'on peut labourer plus d'un bon pied de large en dedans; étant plantées on les recouvre d'une bonne terre mêlée de fumier, environ quatre doigts de haut seulement, d'autant que par succession de tems la terre qui est sur les sentiers, s'abat dans la fosse, & la remplit à la fin à niveau du Jardin.

Pour les labours, il ne s'en donne que trois par année, le premier quand les asperges cessent de pousser, le second à l'entrée de l'Hyver, & le troisiéme un peu auparavant que les asperges commencent à pousser.

A chaque labour, on soigne de remplir la planche ou fosse, d'environ quatre doigts, y jettant la terre des sentiers, & par dessus il est bon d'y répandre environ deux doigts de grand fumier de vieille couche.

On est du moins trois ou quatre ans sans couper aucune asperge, afin que la plante se fortifie en pied, & donne des jets plus forts; ce tems passé, on en coupe tant qu'il en croît, observant seulement de laisser monter les plus petites à graine.

Pour bien cueillir les asperges, il faut ôter un peu de terre d'autour de celles qu'on veut cueillir, crainte d'en couper d'autres qui poussent.

poussent. Cette operation se fait le plus bas qu'on peut.

On observera en labourant les planches, s'il n'y a point quelques pieds d'asperges qui soient venus de graine tombée par hazard, alors on les arrachera pour ne laisser que les maîtres pieds.

CHAPITRE XVI.

Des Choux & Laitues de toutes sortes.

NOus comptons plusieurs especes de choux, sçavoir les *Choux-fleurs*, les *Romains*, de *Milan*, les *Pancaliers*, ceux de *Gennes*, les *Frisez*, les *Choux pommez*, & autres.

Des Choux-Fleurs.

Ils se multiplient de graine, & cette graine nous vient d'Italie, car celle qui croit en France dégénere considerablement, & ne produit rien qui vaille.

Pour connoître si elle est bonne, il faut qu'elle ait la couleur vive, & brune & non pas d'un rouge clair, qu'elle soit fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ou dessechée.

Cela observé, on séme cette graine au

mois de Mars ſur couche, en rayons à qua
tre doigts l'un de l'autre & à claire voie, pui
on la recouvre de ſon terreau.

Vers la fin d'Avril, quand les Melons ſon
hors de deſſus la couche, on peut encore
ſemer d'autres choux-fleurs, comme les pré
cedens, ils donneront leurs pommes en Au
tomne, au-lieu que les premiers les donnen
plûtôt.

Pour les replanter, il faut attendre qu'il
ſoient aſſez forts; on leur coupe le bout de
la racine; & on les enterre juſqu'au collet; à
trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & deux
rangs ſeulement ſur chaque planche: on ſoi-
gnera de les ſarcler, & les labourer legére
ment quand ils en auront beſoin, juſqu'à ce
les feüilles couvrent la terrre.

Quand les choux-fleurs commencent à
pommer, vous en liez les feüilles avec de la
grande paille, pour en fermer la pomme qui
ſe fortifie en peu de tems; la pomme étant
formée, vous les arrachez & les portez dans
une ſerre, cave ou cellier, il n'importe, pour-
vû qu'il n'y gêle point.

Des Choux de toutes ſortes.

Ils viennent de graine comme les préce-
dens, & ſe ſement de même ſur couche: on
en ſeme auſſi en pleine terre ſur la fin du
mois d'Avril: Tous choux veulent être arro-

sez soigneusement les premiers jours qu'ils sont plantez, pour en faciliter la reprise.

Les *Choux à large côte* ne se sement qu'au mois de Mai, parce qu'ils sont trop susceptibles des moindres fraîcheurs, & se plantent en Juillet, ils pomment en Automne.

Les *Choux blancs pommez*, ceux d'*Aubervilliers*, les *Choux rouges*, & les *Choux musquez*, demandent la même culture, ainsi que les *Pancaliers*.

Les *Choux blonds* ne se sement qu'au mois d'Août pour être transplantez un peu avant l'Hyver, & en avoir pendant toute cette saison.

Toutes les especes de choux demandent une terre bien amandée, & bien meuble : on les plante sur planche, ou à plein quarré comme les choux-fleurs, & on y donne les mêmes soins.

Il faut soigner d'ôter toutes les feüilles mortes des choux pour plus de propreté, & pour éviter la mauvaise odeur qui provient de la corruption de ces feüilles, & qui se communiquent aux choux. On donne ces feüilles aux vâches, cela leur fait avoir du lait.

Pour la graine, vous reservez de vos plus beaux choux que vous replantez à l'abri des vents froids, & que vous garantissez de la gelée en les couvrant de grand fumier sec. Il

y en a qui pour plus de fureté, portent de ces choux dans la ferre, où ils passent l'Hyver, puis ils les replantent dans le jardin, où ils montent à graine, qu'on ramasse quand les premieres gousses sont séches, & s'ouvrent d'elles-mêmes.

On seme dans le mois d'Août des choux pommez sur planche, pour leur y laisser passer l Hyver comme dans une pepiniere, jusqu'au printems qu'on les replante à l'ordinaire. C'est le moyen d'avoir des choux pommez de bonne heure, si on y apporte d'ailleurs tous les soins necessaires.

Il fait bon semer des choux tous les mois, pendant tout l'Eté, afin d'en avoir toûjours pour remplacer ceux qui meurent par quelque accident que ce puisse être.

Si on ne veut pas arracher le tronc des choux aprés qu'on leur a coupé la tête, ils repoussent de nouveaux jets qu'on nomme *Broccolis* en langage Italien, & *Broques* en François : ils se mangent ordinairement en Carême dans le potage à la purée ; les Broques qui viennent sur les choux Romains sont les meilleures.

Des Laitues.

Il y en a de beaucoup d'especes, nous avons les *Laitues à coquille*, les *Capucines*, celles de *Gennes*, les *Laitues frisées*, la *Romain*

ne, les *Chicons* & *Alphanges*, les *Laitues de la Passion*, les *Crêpes blondes* qu'on ſeme à la fin de Janvier ſur couches & ſous cloches, les *Laitues Georges*, les *Mignognes* & les *Crêpes vertes*.

On ſeme des Laitues pendant preſque toute l'année, & pour les bien faire pommer, il n'y a qu'à les replanter à demi pied ou un peu plus l'une de l'autre, & les arroſer beaucoup, particulierement avant midi.

Celles de Gennes ſont préferables à toutes les autres à cauſe de leur groſſeur, & qu'elles paſſent l'Hyver ſur terre étant tranſplantées.

Pour les laitues qui ne pomment point, il n'y a qu'à les ſemer, & à meſure qu'elles croiſſent les éclaircir, afin que celles qui reſtent profitent mieux.

On lie les Chicons & Alphanges pour les faire blanchir: il faut toûjours pour cela choiſir un beau tems & attendre que la roſée du matin ſoit eſſuïée. Il y en a, qui pour les faire blanchir promtement, les couvrent chacune de quelque pot de terre, & mettent par-deſſus du fumier bien chaud.

Pour la graine de laitues de toutes ſortes, elle eſt facile à recueillir; il faut les arracher quand on voit qu'il y a plus de la moitié des fleurs paſſées, & les acôter tout de bout contre un mur expoſé au Soleil. On les y laiſſe

huit ou dix jours; la graine s'y meurit tres-bien, & lorsqu'elle est séche, on la froisse entre ses mains, on la nétoie de sa bale, puis on la serre pour s'en servir au besoin, chaque espece à part.

CHAPITRE XVII.

Des Racines.

IL leur faut une terre qui soit bonne, bien meuble, bien amandée & labourée profondement, autrement elles ne font chose qui vaille, pivotent imparfaitement & perdent beaucoup de leur couleur, ce qui les rend desagreables au goût, & fait qu'on les rejette.

Les Bettes-raves se multiplient de graine, & lorsque l'Hyver est passé, on les seme à claires voyes sur planches : si lorsqu'elles sont levées, on remarque qu'elles s'ouvrent trop drües, on les éclaircit à quatre bons doigts l'une de l'autre, & on replante ailleurs celles qu'on a arrachées : il faut alors enfoncer le plantoir bien avant, & observer de ne leur point rogner le pivot.

On ne peut s'en servir qu'à la fin de l'Automne, & pour les garantir de la gelée, on les arrache, puis on les porte dans la serre où

elles se gardent enterrées dans le sable, & d'où on les tire pour s'en servir au besoin.

Pour la graine : on réserve des plus belles bettes-raves qu'on plante au Printems en quelque petit endroit du Jardin, & là, elles donnent leur graine, qu'on ramasse lorsqu'elle est meure, & qu'on laisse aprés être arrachée, un peu de tems exposée au Soleil, pour perfectionner sa maturité.

Des Carottes & Panais.

Elles viennent & se gouvernent de même que les bettes-raves ; elles ne craignent point le froid en terre, c'est pourquoi on ne prend guéres la précaution de les porter dans la serre, les *Panais* ne demandent point d'autre culture.

Des Salsifix d'Espagne, autrement Scorsoneres.

Ils se sement en deux tems au Printems, & quand ils défleurissent ; cela se fait en rayons sur planches, quatre rayons à chacune.

Quand ils montent à graine, il est bon de leur donner quelques apuis ; ces plantes se cultivent de même que les bettes-raves. Pour recueillir leur graine, il faut quatre ou cinq fois le jour les visiter, car elle est sujette à s'épanoüir, & à s'envoler ; c'est pourquoi on ne peut trop soigner à la ramasser.

Des Raves ou Raiforts.

On en ſeme dans tous les mois, depuis qu'on commence à conſtruire les premieres couches, juſqu'au mois d'Octobre. Les premieres ſe ſement en des trous de la hauteur du doigt, diſtans de trois poûces l'un de l'autre, & dans chaque trou, on y laiſſe tomber deux ſemences, mettant un peu de ſablon par deſſus, & laiſſant le trou tout ouvert. Les autres raves qui ſuivent, ſe ſement auſſi ſur couches par rayons & en pleine terre.

Pour en avoir de bonne graine, on en laiſſe monter des premieres ſemées, & on la recueille quand les gouſſes d'en-bas s'ouvrent, & laiſſent tomber leur graine.

Des Navets.

On les ſeme au Printems, & dans le commencement de Juillet, toute la difficulté d'y réüſſir conſiſte à bien prendre ſon tems. S'il eſt trop pluvieux, la graine creve & ne germe point, s'il eſt trop ſec, elle ne leve pas, c'eſt pourquoi quand on voit qu'une ſemaille a manqué, il faut donner à la terre un nouveau labour, & reſemer par deſſus des navets.

Quand ils ſont levez, & qu'ils ont même juſqu'à quatre feüilles, les puceons ſe jettent deſſus & les mangent. C'eſt encore une ſemaille perdüe, & qu'il faut recommencer comme on a dit.

Pour manger de bons navets, ils ne doivent pas être plus de ſix ſemaines en terre, autrement, ils deviennent verreux, ſe cordent, & ſont deſagreables à manger.

On tranſplante des plus beaux navets au Printems pour en avoir de la graine, on les ſerre pour l'Hyver dans la cave, ou autre lieu exemt de gelée, ſans autre ſoin que de les mettre par monceaux ou par bottes.

Du Perſil.

Il ſe multiplie de graine qu'on ſeme ſur planche ou en bordure ſur des plattes-bandes, & en rayons éloignez de quatre doigts les uns des autres : la terre en doit être bien meuble, & couverte d'un peu de terreau ; ce travail ſe fait ſi-tôt que les gelées ſont paſſées.

Les feüilles de perſil ne ſont pas ſeulement les parties dont on ſe ſert en cuiſine, on y employe encore les racines, ce qui fait que nous avons compris cette plante dans ce Chapitre.

Pour la graine, on en laiſſe monter quelque bout de planche, & on ne l'arrache point que tout ne ſoit meur, ce qui ſe connoît aiſément.

Des Cherüis.

Ces racines ſe perpetüent par le moyen de la graine, mais mieux de plan, en terre bien meuble, & bien amandée.

Ces plans se mettent en rayons, quatre à chaque planche, & profonds de deux doigts, puis avec le plantoir on fait des trous à six poûces l'un de l'autre, & dans chaque trou, on met deux ou trois de ces jeunes pieds, qu'on éclate des vieux; il faut les arroser souvent, si on veut les avoir beaux & en quantité; ou en tire de terre à mesure qu'on en a besoin, & on laisse le reste qui grossit toûjours.

Des Raiponces.

On ne dira rien ici de la culture de ces racines, d'autant que la nature en prend assez soin d'elle-même, outre qu'on ne mange que les sauvages.

CHAPITRE XVIII.

De toutes sortes d'herbes potageres.

DE LA BETTE-BLANCHE OU POIRE'E.

CEtte herbe vient de graine & se seme au mois de Mars, & quand elles ont six feüilles on les replante, parce qu'elles sont assez fortes alors, la terre où on les met doit avoir été bien labourée, & amandée s'il en est besoin.

On les met ordinairement sur planches à

deux bons pieds l'une de l'autre, & les rangées sur lesquelles elles seront, à même distance.

Pour leur faire produire de belles cardes, on soigne à les bien labourer avec la binette, à les sarcler, & à ne leur point épargner l'eau dans la necessité, & sur tout pendant les grandes chaleurs.

Quand il est question de cueillir les cardes, on les tire un peu de côté, crainte d'offenser la souche, qui nourrira celles qui resteront, & reparera par-là le dommage qu'elle a souffert : les bettes-cardes dont il faut faire choix, sont celles dont la feüille est blonde, & rejetter les vertes.

On seme de la poirée pendant tout l'Eté, pour en avoir de tendres à mettre au potage, ou pour farce, & même si vous en avez à la fin d'Août, vous les laisserez passer l'Hyver comme en pepiniere ; & au Printems, vous les replanterez pour avoir des premieres cardes.

Pour en avoir de la graine, laissez-en monter des plus blanches & des plus larges sans leur arracher aucunes feüilles : on arrête les montans à des échalats, crainte que le vent ne les abatte, deux pieds au plus suffisent pour se fournir de cette graine, qu'on a soin d'amasser quand elle est meure & bien séche.

Des Arroches, ou Bonnes-Dames.

Cette herbe eſt fort agreable au manger dans le potage, on dit qu'elle porte ſon beurre avec elle: il y en a de deux eſpéces, la jaune & la rouge, la premiere eſt la meilleure & ſe cultive comme la poirée, excepté qu'on ne la replante point, il ſuffit qu'on la ſarcle, & qu'on l'arroſe dans le beſoin.

Des Chicorées franches.

Il y a pluſieurs eſpeces de chicorées qui né different entre-elles que par les feüilles, mais qui toutes ſe cultivent de même façon.

On les ſeme vers la mi-Mai ſur couche dont la chaleur eſt paſſée, ou ſur planche couverte de deux bons doigts de terreau, & cette graine veut être jettée en terre à claire voye, & au cas que les plans croiſſent trop drûs, on les éclaircira pour les faire blanchir ſans les replanter; ces chicorées étant alors trop ſujettes à monter à graine.

Le veritable tems de les ſemer pour les tranſplanter ſans crainte, eſt la fin de Juin & durant tout le mois de Juillet; on en ſeme auſſi en Août pour en avoir tout le reſte de l'Automne. Les chicorées ſe plantent ſur planche, comme les chicons, on les lie de même.

Pour blanchir les chicorées, on en lie cha-

que pied de deux liens de paille, & durant les grandes chaleurs, si vous voyez qu'elles veulent grainer, creusez la terre à côté du pied, & sans l'arracher, couchez-la en terre ne laissant sortir que le bout des feüilles: Ces chicorées se blanchiront en fort peu de tems.

Il faut observer de les coucher toutes d'un côté les unes sur les autres, comme elles ont été plantées.

La meilleure maniere de faire blanchir promtement les chicorées, est de les lier à l'ordinaire, puis de les couvrir de grand fumier sec, & de les arroser par-dessus de tems en tems, & sur-tout pendant les grandes chaleurs. Si c'est en Hyver, on peut se servir de fumier sorti nouvellement de l'écurie; les chicorées alors blanchiront en peu de tems.

Ceux qui veulent les conserver pour l'Hyver, les portent dans une serre ou cave, & les y enterrent dans du sablon, leur mettant la racine en haut, & du fumier par-dessus.

Quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles chicorées, & particulierement de celles que vous verrez qui voudront blanchir d'elles mêmes, on peut donner à cette graine le tems de bien meurir sans craindre qu'elle tombe; étant meure, on l'égraine, & on la serre pour le besoin.

De l'Endive ou Chicorée sauvage.

Elle se gouverne comme les précedent
& même avec moins de peine ; elle se s
en rayon ou à plein champ.

Pour la blanchir, on la couvre de gı
fumier mediocrement chaud, on la tire
la terre au commencement des gelées, &
se porte à la serre pour y être accomme
dans du sablon, ainsi que la chicorée fran

De l'Ozeille.

Nous en cultivons ordinairement de d
sortes qui sont *l'ozeille à longue feüille*, &
zeille à feüille ronde ; elles se multipl
toutes deux de graines, ou de plans écar
on les seme au mois de Mars sur planche
rayons, à quatre bons doigts éloignez
de l'autre, & en bonne terre bien meu
& couverte d'un peu de terreau.

Il faut être soigneux de sarcler ces plar
& quand elles seront un peu fortes, de
éclaircir, afin qu'elles profitent mieux
garnira d'autres planches de ce qu'on a
chera.

Le meilleur moyen est de prendre de g
ses toufes d'ozeille, les éclater, &
planter le plan sur planche à quatre dc
l'un de l'autre, & en rayons ; ce travai
fait au commencement d'Automne, ou

mois de Mars : ces especes d'ozeilles viennent bien d'une & d'autre façon, durent fort long-tems en bon état sans qu'on y touche, même jusqu'à dix ou douze ans, aprés lequel tems, il est bon de les renouveller par le moyen des plans éclatez.

Il faut les labourer avec la binette, ou piochon du moins trois fois l'année, entre les rayons, & ôter generalement tout ce qui s'y trouvera, puis y mettre tout du long environ deux doigts d'épais de terreau, ou de fumier de pigeon ou de poules.

Pour la graine elle est facile à recueillir ; car en Eté ces ozeilles montent en quantité, & quand on voit que la graine en est meure, on coupe les tiges des montans prés de terre, puis étant bien séchée, on la nétoye & on la serre.

De la Bourrache.

Elle se séme au Printems à plein champ, & à quelque petit endroit separé du jardin ; comme la racine de cette plante resiste à la gelée, on la laisse en terre, & elle repousse au mois de Mars ; ou pour mieux faire, il est bon d'en semer plusieurs fois durant l'année, elle en est plus tendre ; toute sa culture consiste à quelques legeres labours qu'on lui donne, & à la sarcler.

Pour la graine, on en laisse monter des

plus beaux pieds, & on la ramasse avec soin.

De la Buglose.

Elle se cultive de même que la bourrache, sans autre façon.

Du Cerfeüil.

Il se seme sur couche, comme on a déja dit, pour en manger dans la nouveauté, c'est une fourniture de salades fort agreable, & sur planche, ou en platte-bandes les moins exposées au Soleil.

Il est bon d'en semer de mois en mois, afin de le manger plus tendre; on en laisse monter à graine quelque bout de planche, ce sera assez pour en fournir amplement.

Du Celleri.

Pour avoir plus long-tems du celleri, on en seme à deux fois, parce que le premier semé monte aisément à graine, & devient dur.

On en seme d'abord sur couche au commencement d'Avril, il faut que la graine en tombe fort drüe, & l'éclaircir de bonne heure, au cas qu'il leve trop épais, afin qu'il se fortifie avant que d'être replanté, autrement il s'étiole trop & ne peut rien faire qui vaille.

Le plus sûr est de le replanter en pepinie-

re, mettant les pieds à deux ou trois poûces l'un de l'autre ; il ne faut pour ce travail que faire des trous avec le doigt ; ce premier ſe peut replanter au commencement de Juin, ſoit en tranchées profondes d'un bon fer de bêche, & larges de trois à quatre pieds, pour y faire trois à quatre rangées, & y mettre les plans, diſtans d'un pied l'un de l'autre. Cette méthode ſe pratique dans les terres ſéches, c'eſt la plus commode pour les butter.

Dans les terres fortes on les plante en planches à l'ordinaire, & dans les mêmes diſtances. Il faut d'une & d'autre maniere ſoigner de bien arroſer ces plans pendant l'Eté, c'eſt ce qui les rend tendres.

Pour le blanchir, on commence d'abord par le lier de deux liens quand il eſt aſſez fort, & toûjours par un beau tems, enſuite on le butte ſoit de terre, ſoit de grand fumier ſec.

Le Celleri ainſi butté juſqu'au haut de ſes feüilles dont on coupe les extrêmitez, blanchit en moins d'un mois ; pour bien faire, & afin qu'il ne ſe pourriſſe point, on n'en doit butter qu'autant qu'on en peut conſommer par ſucceſſion de tems, autrement il riſqueroit de pourrir.

Quand la gelée commencera à ſe faire ſentir, on ſoignera de le bien couvrir, ou de l'arracher en motte tout lié, & le tranſporter dans une ſerre ou cave, quoiqu'étant bien

couvert en terre il puiſſe tres-bien ſe conſerver.

On en ſeme une ſeconde fois à la fin de May, & au commencement de Juin, en pleine terre bien preparée, & bien amandée : pour ce qui regarde le reſte de la culture, c'eſt la même choſe que ce que nous venons de dire : Ce Celeri ſe mange durant le mois de Février & Mars.

Pour en avoir de la graine, on en replante à l'écart quelques vieux pieds aprés l'Hyver, qui donnent leur graine en maturité en Août.

Du Pourpier.

Il y a le *vert* & le *doré*, le premier ſe ſeme ſur couche, & dés que les gelées ſont paſſées, parce que pour peu qu'il ſoit couvert de cloches, il reſiſte aſſez aux frimats du printems, au lieu que le *Pourpier doré* eſt plus tendre, & par conſequent plus ſuſceptible des accidens de la nouvelle ſaiſon.

Ce dernier en récompenſe ſe ſeme durant tout l'Eté ſur planche bien preparée, & couverte de deux bons doigts de terreau ; la graine en veut être ſemée à claire voye.

Etant ſemée, on la recouvre proprement avec le rateau ; il faut être ſoigneux de l'arroſer avec l'arroſoir, c'eſt le moyen que ce pourpier leve en peu de tems, & devienne tres-beau.

Il se replante pour en tirer de la graine sur planche en rayons, & les pieds à un bon pied l'un de l'autre : les cotons qu'il jette en cet état en sont plus gros, & meilleurs par consequent à confire.

Pour recueillir cette graine, on arrache chaque pied l'un aprés l'autre, on les met sur un drap pour se fanner au Soleil, le soir venu, on la serre à couvert, puis on la remet au Soleil, & on continuë ainsi jusqu'à ce qu'elle s'acheve de meurir, & la marque de sa maturité est lorsqu'elle est noire ; étant ramassée, & bien nettoyée, on la serre soigneusement ; celle de deux ou trois ans réüssit mieux que la graine de l'année.

Il y a une espece de pourpier sauvage, apellé *Porcelaine*, il vient de lui-même sans qu'il soit besoin de le cultiver.

Des Epinards.

Il y en a de trois sortes, la *grande espece* à grande feüille, le *petite espece* dont la feüille est plus pointüe, & les épinards à *feüille blonde*. On les seme au commencement du mois d'Août, afin qu'ils se fortifient avant les gelées, & on en peut couper si on veut, ils sont fort tendres alors.

On les seme sur planche en rayons éloignez de quatre doigts l'un de l'autre, on les sarcle proprement quand ils sont levez.

Pour en avoir de la graine, on en reserve quelque bout de planche sans y rien couper; la graine de deux sortes, celle à piquans, & l'autre sans piquans, & toute ronde, cette derniere produit les épinards blonds qui sont les plus délicats.

CHAPITRE XIX.

Des Legumes.

Des Féves.

IL y a les grosses féves, apellées à Paris *féves de marais*, & les petites; voici quelle est leur culture.

Il y en a qui les sement dés l'Avent pour en avoir des premieres, d'autres qui attendent jusqu'au mois de Février, & les autres retardent jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à craindre du côté des gelées. De ces trois méthodes la derniere est la plus sûre, d'autant, que selon les deux premieres, on risque sa semence, à moins qu'on ne se donne bien des soins aprés.

Les féves demandent une bonne terre, bien amandée, & bien meuble, avant que de les semer; on choisit celles qui sont les mieux conditionnées, on les met tremper un

jour dans l'eau afin d'en avancer la vegetation de plus dix ou douze jours plus qu'elles ne feroient, si elles étoient semées séches.

Il faut les semer en rayons, profonds de deux bons doigts, & les mettre environ à un demi pied l'un de l'autre, quand il y a trois ou quatre de ces rayons de semez, on laisse un sentier entre quatre autres pour pouvoir les sarcler, & les cerfoüir dans le besoin.

D'autres, pour plus de propreté, sement les féves en planches sur des rayons, & dans de petits trous faits au plantoir, cela dépend au reste de la fantaisie.

Il faut soigner à mesure que les féves croîtront d'en bannir les méchantes herbes, & de les cerfoüir: étant crües, si vous remarquez que les puceons endommagent la tige, vous la leur rognerez, emportant l'insecte avec le plus tendre jet; cette operation aussi arrête les féves & les empêche de se trop emporter, & de couler par consequent, autrement il ne s'en noüe qu'une partie, tandis que les autres tombent.

Vous mettrez ces rognures dans quelque utencile pour les jetter au feu, ou bien vous les enterrez dans le fumier, ou en quelqu'autre endroit éloigné des féves, car ces bestioles y retourneroient.

L'ordinaire des Jardiniers est d'en destiner quelques planches pour en manger en vert,

ſans en cueillir des gouſſes, & quand ils ont entierement dépoüillé quelque pied, ils en coupent le montant prés de terre, afin qu'il pouſſe de nouveaux jets, qui porteront leur fruit dans l'arriere ſaiſon.

Les féves qu'on deſtine pour ſemer, doivent reſter ſur leurs pieds juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs ; que les gouſſes & la tige ſoient toutes noires, & être arrachées pendant la plus grande chaleur du jour, cela fait, on les égraine, puis on les ſerre.

On prétend que le chaume des féves mis pourrir avec les autres fumiers, en augmente de beaucoup les ſels, il y en a, qui pour ameliorer leur terre, y ſement des féves, & qui lorſqu'elles ſont en fleur, ſans ſonger à la perte qu'il peut y avoir, labourent le tout enſemble.

Des Haricots.

On les appelle en des Pays *féves rôtes*, ou *pois de Rome*, ou *pois taupins*, il y en a de pluſieurs eſpeces : de blancs, de noirs, de gris blancs & de rouges.

On ſeme les haricots ordinaires ſur planche comme les féves, on en deſtine quelques-unes pour manger en vert, laiſſant les autres pour être mangées ſecs, & pour la ſemence. Quand on les cueille, on doit prendre garde de ne point rompre la tige, afin qu'elle en

produiſe juſqu'à ce qu'elle ſéche ſur pied : il eſt bon de les ramer, afin que ne rampant point par terre, les pieds en raportent davantage de pois.

Il y en a de petits qui viennent bas, & auſquels il n'eſt pas beſoin de donner des apuis : ils grainent beaucoup, on en ſeme à plein champ ſans tant de façon, dans une terre bien labourée : on ſoigne de bien recouvrir la ſemence, & huit ou dix jours aprés que les haricots ſont levez, il eſt bon de les gratter un peu, & les laiſſer aprés croître à l'avanture.

Les *haricots rouges* ſe ſement le long de quelque mur par curioſité ſeulement, & on les fait monter le long des treillages qui leur ſert d'apui.

Toutes les féves de cette ſorte aiment les terres ſabloneuſes ; le tems de les ſemer eſt la fin du mois d'Avril : on les ſerre comme les féves ordinaires, & lorſqu'elles ont bien ſéché ſur le pied.

Des Pois.

Nous en avons de pluſieurs ſortes dans le Jardinage, ſçavoir les *Pois hatifs*, *les nains*, *les gros blancs & les verds*, *les pois ſans parchemin* de deux ſortes, les *Chiches*, *les pois de tous les mois*, *& les taupins*, autrement appellez *Lupins*.

On ſeme les Pois ſur planches, en faiſant quatre ou cinq rayons ſur chacune, ſelon l'eſpece des pois qu'on veut ſemer : on les ſeme auſſi à plein champ.

Les pois hatifs ſe ſement dés l'Avent, le long d'une platte-bande, à l'abri de quelque mur expoſé au midy, ou ſur quelques ados à la même expoſition. Ils demandent une terre bien labourée; & couverte de prés de deux bons doigts de terreau: il faut être ſoigneux pendant l'Hyver de les couvrir de grand fumier ſec.

On peut encore ſemer de ces pois au commencement de Février, ſi le tems le permet, & de la même maniere qu'on le vient de dire: la terre ſabloneuſe eſt celle naturellement où ils viennent le mieux, & le plus promtement, s'ils ſont ſur quelque côteau naturel à l'aſpect du midy, ils croîtront encore tres-bien.

A l'egard de leur culture, tout le ſecret ne gît qu'à les tenir nets de méchantes herbes, & les cerfoüir un peu, ces ſoins les avancent merveilleuſement, pourveu qu'il ſurvienne de la pluye peu de tems aprés. Il eſt bon de les ramer ſi on veut qu'ils ne rampent pas; cela les empêche auſſi de ſe gâter une bonne partie.

Quant aux pois qu'on ſeme à plein champ ſur le gueret frais labouré, ou ceux qu'on ſeme ſous raye à la charuë, ils viennent aprés

cela

cela selon le tems bon ou mauvais qu'il fait pendant qu'ils sont dans terre.

Tout *pois de la grande espece*, tels que sont les *blancs*, les verts, *les pois sans parchemin* & les *Chiches*, veulent être semez sur planches, en rayons; quatre rangées à chaque planche pour avoir plus de facilité à lesramer: on fait beaucoup d'estime des *pois de Hollande* pour leur delicatesse, ils chargent extrêmement, jettant des rameaux à chaque nœud.

Pour tous les autres pois qu'on seme à la charuë; il n'est pas besoin ici d'en donner d'instruction, il n'y a point de laboureur qui n'en sçache l'art, soit que cela se fasse sur guéret fraîchement labouré, ou sous raye.

A l'égard des *pois de tous les mois*, parce qu'ils fleurissent continuellement, il faut les semer à l'abri du mauvais vent, en quelque endroit du Jardin, pour en avoir de bonne heure; on les cultive comme les *hatifs*, excepté qu'on en coupe proprement les cosses lorsqu'ils sont verts, n'y en laissant sécher aucune: ils demandent de tems en tems des arrosemens, principalement durant le mois d'Août, & qu'on les ombrage avec des paillassons durant les grandes chaleurs: ils ne se passent point si-tôt en cet état, & produisent tous les mois quantité de pois.

Des Lentilles.

Elle se sement au même tems que les pois, sur guéret fraîchement labouré, & auquel on aura donné un premier labour avant l'hyver, elles en viennent plus belles. La terre sablo-neuse est celle qui leur convient le mieux; ce legume n'étant guéres du ressort d'un *Jardinier*, nous en laisserons la culture aux laboureurs, qui sçauront nous en fournir à foison.

Les lentilles données en herbe aux chevaux, leur sont merveilleuses, cette nourriture les rétablit lorsqu'ils sont maigres, & attenuez par les fatigues ou autrement: il n'y a point de laboureurs amoureux de leurs chevaux, qui ne leur en donnent une demi gerbe à chacun en les harnachant. Cette avertissement ne peut être qu'avantageux pour ceux qui demeurent à la Campagne.

CHAPITRE XX.

Des plantes Bulbeuses.

ON appelle ainsi les *Oignons*, *l'Ail*, *la Ciboule*, *la Rocambole*, *les Cives & les Poireaux*, parce que ces plantent naissent avec des envelopes l'une sur l'autre à la partie

qui est en terre ; les Botanistes les nomment *Bulbes* ; on les cultive comme on va l'enseigner.

De l'Oignon.

Il y en a de deux sortes le *blanc* & le *rouge* ; ils veulent une bonne terre bien préparée, & beaucoup amandée, autrement ils ne croissent que fort chetifs, on les seme en planche à claires voies, & à plein champ.

Quand ils ont le tuyau gros comme une plume, on peut en arracher si on veut, pour replanter, ils deviennent tres-gros : s'ils levent trop drûs, il sera bon de les éclaircir ; on ne doit point leur refuser l'eau pendant les grandes chaleurs, tous ces soins contribuent à les faire devenir gros.

Si pendant qu'il fait bien chaud vos oignons veulent monter à graine, piquez-en aux pieds les montans pour les en empêcher, cela les arrêtera & les fera grossir.

Quand vous verrez qu'ils seront hors de terre, que leur feüille sera séche, & qu'ils seront bien Aoûtez, alors vous les arracherez entierement, recherchant jusqu'aux plus petits avec le piochon ou la binette ; il faut les laisser quelques jours sécher par monceaux sur le guéret, puis les serrer dans un endroit exemt de gelée, & d'humidité.

Pour la semence, on choisit les plus gros

oignons de ceux qu'on a conservez du froid, & aprés l'Hyver, on les plante en bordure à part dans le Jardin : six bons oignons suffisent pour s'en fournir de graine abondanment.

Quand ces oignons sont montez, ils sont fort sujets à être renversez par les vents à cause de leur tête chargée de semences, & de la foiblesse de leurs tuyaux, c'est pourquoi on leur apuye chaque pied de quelque échalat fiché en terre, & auquel on lie ces tuyaux à deux endroits avec un brin de paille ou de jonc.

La graine étant meure, ce qui se connoît, lorsqu'elle est à découvert, on arrache les pieds, & aprés en avoir coupé les tuyaux, on en met sécher les têtes penduës au plancher pour les éplucher, & en tirer ensuite la graine.

Il y a tant de tromperie à acheter de la graine d'oignons, qu'il est bon toûjours d'en faire provision soi-même, car les Grenetiers souvent la vendent trop vieille, & par consequent incapable de rien produire de bon.

Pour connoître si elle est bonne, on en prend une pincée qu'on met dans une écuelle ou autre utencile avec de l'eau, on l'y laisse infuser sur de la cendre chaude : cette graine poussera son germe en peu de tems, si elle est bonne, sinon il faudra la jetter.

Des Ciboules.

Les ciboules viennent de semence, on en seme presque toute l'année, excepté pendant le grand froid, sur planche, & au cas qu'elles levent trop druës, on les éclaircit pour qu'elles deviennent plus fortes.

On les replante de *Cuisses*, en en mettant quatre ou cinq ensemble pour en faire une toufe, il faut éloigner ces plans de quatre poûces l'un de l'autre sur des alignemens tirez au cordeau. Les ciboules veulent une terre bien labourée, & preparée comme il faut, on les sarcle, & on leur donne de petits labours de tems en tems.

On peut les laisser en planches tant d'années qu'on voudra, elles grossiront toûjours, & feront toufes par les cayeux qu'elles jettent en abondance.

Il est bon pourtant de trois ou quatre ans l'un de déplanter les ciboules pour les mettre en un autre endroit; elles y profitent mieux étant éclatées & replantées à l'ordinaire.

De l'Ail ou de Gousses.

Il vient de cayeux sur planche, en rayon de quatre doigts éloignez l'un de l'autre, les cayeux à même distance: le vrai tems de le planter est à la fin de Février, & celui d'en noüer les montans sur la fin de Juin; on les

leve de terre à la Magdelaine, ils veulent une terre préparée comme pour les ciboules.

Des Echalotes.

Elles se cultivent & se perpetuënt comme l'ail, on les laisse un peu âcrer, puis on les serre en quelque endroit non humide. Les *Rocamboles* se cultivent de même.

Des Poireaux.

Les poireaux se multiplient de semence comme les ciboules, & se replantent sur planche en alignement tiré au cordeau, & à quatre poûces l'un de l'autre; on les plante au plantoir qu'on enfonce le plus avant qu'il est possible, afin qu'ils ayent plus de blanc, & on observera pour cela de ne point remplir le rayon tout d'un coup.

Dans la suite, on a soin de les labourer & sarcler de tems en tems, & de les arroser de même, ils demandent une terre bien ameublie, & beaucoup fumée.

Il y en a qui, pour leur faire acquerir beaucoup de blanc, & lorsqu'ils ont pris leur croissance parfaite qui les couchent dans leur rayon les uns sur les autres, & ne leur laissent sortir que l'extrémité des feüilles, & par ce secret tout ce qui est en terre blanchit, & un poireau gouverné ainsi, fait autant de profit que deux autres.

Quand on en veut recueillir de la graine, on reserve des plus beaux & des plus longs qu'on replante au Printems ; quand ils sont montez, on leur d[illegible]ne des apuis comme à l'oignon ; cette graine étant meure on la serre de même.

CHAPITRE XXI.

Des fournitures de salades.

LEs fournitures de salades dont un Jardin potager doit être garni, sont *le beaume*, *l'estragon*, *la perce-pierre*, *le cresson alenois*, *la corne de Cerf*, *la pimprenelle & la tripe-madame.*

Il y a de ces herbes qui se sement, & d'autres qui se plantent de plan enraciné, quoiqu'elles portent presque toutes de la graine, qui ne réüssit pas si bien que le plan.

Celles qui se sement, sont la corne de Cerf, la pimprenelle & le cresson. Les autres se plantent de plan enraciné ou de bouture, & toutes se gardent fort-bien en terre sans danger.

On les laisse autant qu'on veut dans l'endroit où on a semé ou planté ces fournitures, n'y ayant aprés cela d'autres soins à prendre qu'à les cerfoüir, & les tenir nettes de méchantes herbes.

CHAPITRE XXII.

Des herbes odoriferantes propres tant à la Cuisine, qu'à faire des bordures de Jardin.

DU THIM.

LE thim se multiplie de semence, & se replante de plan enraciné, éclaté de toufes; il se plante au plantoir en bordure, ainsi qu'on fait le buis.

De la Sariette.

Elle se seme tous les ans, c'est pourquoi on soigne d'en recueillir la graine tous les ans: on se sert de la feüille pour mettre dans les féves.

De la Marjolaine.

Elle est de deux sortes, la marjolaine franche, & celle d'Hyver. La premiere est fort susceptible de gelée, & la moins estimée; on la seme tous les ans, & pour cela on en leve quelque plante en motte pour la conserver dans la serre, afin qu'elle graine de bonne-heure: celle d'Hyver se multiplie de rejettons enracinez, on en fait des bordures tirées au cordeau, & en rigole.

De la Sauge.

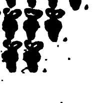
La ſauge eſt de deux ſortes, la *commune* & *la panachée*; elles ſe multiplient toutes deux de plans éclatez de leurs ſouches avec racines, & de bouture, elles ſervent de bordures dans les potagers, & veulent être renouvellées tous les trois ans.

Du Romarin.

Cet arbriſſeau vient de bouture, & de plan enraciné, éclaté de ſouche. Les jeunes qui viennent d'eux-mêmes par le moyen de la graine qui tombe, peuvent être tranſplantez en motte, lorſqu'ils ne commencent qu'à lever de terre; ils profitent en peu de tems pourvû qu'on les arroſe dans le beſoin.

Du Fenoüil, & de l'Anis.

Ils ſe ſement & ſe gouvernent ſans beaucoup de ſoin: le premier ſert de fournitures de ſalades, les jets les plus nouveaux ſont les plus tendres & les meilleurs.



CHAPITRE XXIII.

Des Fraises & des Champignons, secret d'en avoir de bonne-heure & en quantité.

QUoiqu'à la Campagne, on soit proche des bois, où les fraises viennent naturellement & en abondance, cependant il est bon d'en avoir dans les potagers, parce qu'elles y sont plus à portée, & qu'elles y deviennent plus belles.

Le meilleur plan dont on se sert pour cela sont les fraisiers des bois : on les plante sur planches, en bordures sur platte-bandes bien exposées, ou sur des ados, autrement costieres, faites exprès, & au plein Soleil.

Les fraises se mettent à un demi-pied l'une de l'autre, trois pieds dans un trous & sur des alignemens tirez au cordeau espacez de même. Le vrai tems de les planter est au mois de Mars, Août & Septembre, lorsque les trainasses sont fortes, & ont pris de bonnes racines.

Etant plantées, il faut soigner à les labourer & sarcler, en retrancher les trainasses en Mars, n'y en laissant aucunes, & quelques feüilles, si les fraisiers en ont trop.

Les fraisiers durent deux ou trois ans en

une même place sans être changez : mais au bout de ce tems, il est bon de les renouveller.

S'il étoit question de leur choisir des terres ; il faudroit préferer les sabloneuses, & & les legeres aux terres fortes & humides, mais comme ce choix ne dépend pas toûjours de nous, & qu'on est obligé de se servir de celles qu'on a à sa disposition, on y plantera les fraisiers comme on vient de dire.

Si vous voulez avoir des fraises en Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pousseront, & les empêcher de fructifier ; elles en rejetteront d'autres qui donneront leur fruit dans l'arriere saison.

Il y en a pour en avoir de bonne heure, qui les plantent en pots au mois de Septembre dans du terreau, pour les placer ensuite sur couche au mois de Decembre.

On peut aussi les planter sur couches sans les empoter, cela se fait au mois de Mars ; il faut pour avancer ces couches qu'elles soient chaudes d'abord, les entretenir ainsi par des réchaufemens, & que les fraisiers soient toûjours couverts de cloches, à moins qu'il n'y survienne en ces saisons des jours qui soient doux.

Des Champignons.

Pour avoir des Champignons sur couche,

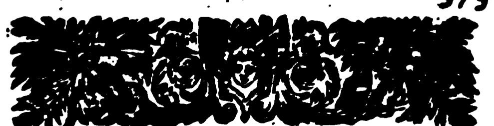
faites des tranchées de trois pieds de large, & d'un demi pied de profondeur, ayez du fumier de cheval, mêlez-y bien le crotin avec la paille, & mettez ce fumier dans la tranchée de la hauteur de deux pieds, ensorte qu'il soit en dos d'Ane.

Vous le couvrez ensuite de deux pouces d'épaisseur de terre, c'est au mois de Novembre qu'on fait ces couches, & au mois d'Avril suivant, on couvre ces couches de grand fumier pour faire que la chaleur ne frape dessus.

Cette couche étant ainsi achevée, on en construit d'autres, si on veut, & quand on voit que le fumier qui les couvre est sec, on soigne à le mouiller, ce qui se fait ordinairement de trois semaines en trois semaines, suposé qu'il ne tombe point d'eau, c'est ainsi qu'on trouve le moyen d'avoir de bons champignons & en quantité.

Il semble que voila toutes les instructions qu'on puisse donner sur ce qui regarde un jardin fruitier & potager, & qu'on aura lieu à la Ville & à la Campagne d'être content de la lecture de ce Livre, qui ne renferme rien que de tres-utile.

Fin du quatrième Livre.



TRAITÉ DES CHASSES, DE LA VENERIE, ET DE LA FAUCONNERIE.

AVEC

La maniere de connoître les bons Chiens, & une instruction aisée pour la Pêche.

CHAPITRE PREMIER.

De la connoissance des bons Chiens.

LA Chasse est un plaisir noble, & qui n'apartient qu'à la Noblesse; il y en a de plusieurs sortes, comme nous ferons voir dans la suite de ce petit traité, & qui se pratiquent de differentes

manieres, c'est-à-dire, avec des chiens courans, des Levriers, mâtins, chiens couchans, Braques, Epagneuls, & Bassets. Voyons quelles marques naturelles doivent avoir les couchans pour être bons.

Les plus estimez sont ceux qui ont les oreilles longues, larges & épaisses, & le poil de dessous le ventre gros & rude, ce n'est guéres qu'aprés trois mois que ces marques se rendent sensibles. C'est un bon signe quand ils ont les nazeaux ouverts, parce qu'ils sont ordinairement de haut nez.

Pour les bien élever, on les fait nourir aux Villages; la chair ne leur vaut rien, elle leur gâte l'odorat, & les rend paresseux; il faut bien se donner de garde de les laisser aller aux garennes, cela les rend sujets au change, ce qui ne vaut rien dans un chien courant. C'est a dix mois pour l'ordinaire qu'on commence à les mettre au chenil.

La premiere leçon qu'on leur donne, est le forhuz, qu'on leur aprend à entendre, & pour cela, un Valet de Chasse, ou quelqu'autre personne entenduë dans la Chasse, mene ces chiens un peu à l'écart, sonne du cor, & crie *Ty a hillaut* pour le Cerf, & *Vacy* allez pour le Lievre; pendant qu'une autre personne qui les tient en lesse, les decouple en criant, *écoute a lui, tirez, tirez*.

Quand les chiens sont au forhuz, on leur

donne à manger quelque chose pour les afriander à cet exercice.

La personne qui sonne du cor ne doit point sortir de sa place, & quand les chiens sont un peu en humeur, elle doit recommencer à forhuer, & à sonner en criant comme l'autre, tandis que celui-cy les menace, & les houssine, leur disant, *écoute à lui, tirez, tirez.*

Lorsque ces chiens sont arrivez, on leur donne encore à manger pour les accoûtumer, & de cette maniere ces deux maîtres en fait de chiens qu'on instruit, les envoyent l'un à l'autre, puis ils les couplent en les caressant.

Les chiens ne sont bons à courre le Cerf qu'à seize ou dix-huit mois, encore ne faut-il les y mener qu'une fois la semaine pour les y rendre forts petit à petit: ce n'est qu'à deux ans que cette force leur vient.

Pour bien instruire les chiens pour Cerf, on ne ne doit point leur faire courir une Biche, parceque son sentement est tout autre, & sa curée produit des effets tout differens.

Ces chiens ne doivent point être dressez dans des toiles, parce qu'y voyant le Cerf qui tournoye toûjours, & étant accoutumez à cet objet, ils ne font aprés que lever le nez & tournoyer sans chasser, quand ils chassent hors des toiles.

Le matin ne vaut rien pour faire chasser les chiens, parce qu'ils se rebuttent quand ils ont senti le Soleil.

Le meilleur tems de dresser les chiens, est quand les Cerfs sont en leur grande venaison, & pour lors, on choisit une forest où les relais seront bien justes, & à propos, on met tous les jeunes chiens avec quatre ou cinq des vieux pour les dresser, on fait lancer le Cerf auprés d'eux, & on les découple dessus.

En quelque endroit qu'on tuë le Cerf, on lui dépoüille le col, qu'on donne en curée tout chaudement aux chiens. Il y a encore d'autres curées, comme par exemple la curée froide qui est celle qu'on leur prépare d'ailleurs, & qui se fait de morceaux de pain trempez dans le sang de la bête, qu'on met sur sa peau avec quelque morceaux de chair qu'on appelle le *droit des chiens*.

CHAPITRE II.

Du naturel du Cerf, de sa rüe, de sa müe, de sa tête, & du jugement qu'on doit porter de ses pieds, de ses fumées & de ses portées.

LE Cerf est timide de son naturel, mais il craint plus les chiens que les hommes: on dit qu'un Cerf prêt à se rendre, va feignant son corps, ce qui se remarque lorsqu'en *chancelant* il fait de grands bons, de grandes glissées & donne des os en terre.

Le rut de Cerf est la saison où il est en châleur & cherche la femelle ; il commence à y aller environ la my-Septembre, & cette châleur dure prés de deux mois : quand deux vieux Cerfs se rencontrent au rut, ils se battent & choquent avec furie, jusqu'à ce que l'un d'eux reste victorieux.

Quand les Cerfs sont en rut, on les tüe aisément ; car n'étant occupez qu'à suivre les voyes de la Biche, ils ne se donnent pas le tems d'éviter les chiens qui les chassent.

On apelle *Muse de Cerf*, la triste contenance où il se trouve lorsqu'il est en amour.

La *Müe* du Cerf est le bois qu'il quitte en Février & en Mars, les vieux le font plûtôt que les jeunes ; quand le Cerf a mué, ou jetté sa tête, il commence à se retirer prés des gaignages & de l'eau, où il prend son buisson, afin d'aller à tous viandis.

Les jeunes Cerfs ne prennent jamais de buisson qu'ils n'ayent porté la troisiéme tête, qui est au quatriéme an, & alors on les peut juger Cerf de dix cors bien fraîchement.

La premiere tête des Cerfs s'apellent *Dagues*, & ils ne la portent jamais qu'à leur deuxiéme année, ils doivent porter à la troisiéme depuis quatre jusqu'à huit cornettes, & dix ou douze à la cinquiéme année, à la sixiéme depuis douze jusqu'à seize, & à la septiéme leurs têtes sont tout-à-fait mar-

quées, & semées de tout ce s porte-
sont jamais cet cornettes nt plus
qu'augmenter en grosseur.

Division d'un bois de Cerf.

La *meule*; l petites marques traversie-
res s'appellent s. Le premier cor,
autrement dit Le *Surandoüiller*,
on apelle *Chevill* , *fourbures*, *Trochures*
& *Paumures*, les bra es du cors qui naissent
au-dessus *la Perche* qui po rte les Andoüiller
& les cors. Les G qui sont de certai-
nes fentes qui re nt le long de la perche,
& on nomme la c s branches qui sont
à la cime en forme de c ronne.

Du jugement du pied de Cerf.

Le Cerf a le pied long, le talon gros & large, & la fente ouverte, on distingue l'alleure d'un vieux Cerf, en ce qu'il n'avance jamais le pied de derriere plus que celui de devant, il y a à dire plus de quatre doigts, au lieu qu'un jeune Cerf le passe.

Le Cerf en pays montueux & pierreux a la place ordinaire usée, & dans les lieux sabloneux & aplanis, il apuit davantage du talon.

La Biche a le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit, qu'un Cerf de deux ans l'a aussi gros. La Biche se distingue

encore du Cerf par ses viandis qu'elle fait d'une maniere gourmande, au lieu que le Cerf de dix cors le fait delicatement.

Du jugement des fumées de Cerf.

Les fumées de Cerf, sont leur fiente & on les divise en *Plateaux*, *Troches*, & *Noüées*.

Les plateaux se forment aux mois d'Avril & Mai, ils sont larges & gros, ce sont les marques d'un Cerf de dix cors,

Les Cerfs jettent leurs troches aux mois de Juin & Juillet, elles sont molles pour l'ordinaire.

Pour les noüées, elles ne se remarquent que depuis la my-Juillet jusqu'à la fin d'Août.

Les fumées du relevé du soir & celle du matin sont bien differentes l'une de l'autre, les premieres sont mieux digerées que les autres, à cause du repos que les Cerfs ont eu de faire leur ronge & digerer leur viandis, ce qui ne se remarque pas aux fumées du matin, à cause du mouvement qu'ils se donnent la nuit en viandant.

Du jugement des portées.

On en peut avoir connoissance toute l'année hors quatre mois, sçavoir Mars, Avril, May & Juin où ils muënt & ont leurs testes molles : dans une autre saison, on juge aisément des portées dans les taillis de huit à

dix ans; où l'on voit des branches que les Cerfs ont heurtées en levant leurs têtes.

Du jugement des alleures.

On juge encore par les alleures du Cerf, quelle peut être sa force & son corsage, si son pied est long, c'est une marque qu'il est grand, s'il est rond c'est signe qu'il est plus foible, & c'est par ces marques qu'on doit plus ou moins ménager les chiens à la poursuite d'un Cerf.

CHAPITRE III.

Des differentes manieres de quêter le Cerf selon les mois & les saisons.

Comment les quêter aux gaignages.

A La fin du mois d'Octobre & Novembre, on va chercher les Cerfs dans les bruïeres, où ils viandent en ce tems.

En Decembre, ils se mettent en hardes, & se retirent au plus fort des forêts à l'abri des vents, & des injures de l'air; ils viandent la pointe de la mousse & le bois.

Quand le mois de Janvier est venu, ils quittent les autres bêtes, & se mettent trois ou quatre Cerfs ensemble, & vont sur les

lisieres des bois, afin d'être à portée des bleds qu'ils viandent pour lors.

Le viandis des Cerfs en Février & Mars, sont les chatons des saules & des coudriers, les bleds verds & les Prez ; c'est par consequent, dans ces endroits, qu'il faut les quester en ce tems.

On les trouve dans les buissons aux mois d'Avril & May, où ils restent jusqu'au rut, en Juin, Juillet & Août. Ces animaux viandent toutes sortes de grains, & c'est pour lors aussi qu'ils sont en leur grande venaison, & qu'ils vont boire à l'eau, à cause de l'alteration que leur cause ces viandis.

Enfin en Septembre & Octobre, ils quittent leurs buissons pour aller au rut, & c'est pour lors qu'ils sont toûjours agitez, & n'ont point de viandis certain, c'est pourquoi, on les trouve en plusieurs endroits.

Comment quester le Cerf aux taillis avec le Limier.

Comme les Cerfs de repos font volontiers leur ressui dans les taillis, il faut observer de n'y point aller si matin pour quester, car il est dangereux pour lors qu'ayant éventé, ils ne se débûchent.

Celui qui conduit le Limier doit être attentif aux alleures du Cerf, sçavoir, si elles sont de bon tems ou de hautes Erres, au cas qu'il trouve ce Cerf à son gré.

le tenir de court, crainte qu'il n'aper
jamais il ne faut donner la nguey
à un Limier; quand ce Veneur aura
Cerf c'est, il est bon qu'il le rembû
est possible, & le rende au couvert,
marquant tres-attentivement non-seu
les connoissances du pied, mais enco
des portées & des foulées.

Ce Veneur aprés cela jettera ses
haut & bas, & dans le tems qu'il v
chien bien animé, il doit aussi pre
devans, & faire ses enceintes deux o
fois, l'une par les grands chemins &
afin de s'aider de son œil, & l'autre
couvert, car le Limier va en ces t
plus de haut nez.

Si le Cerf est bien détourné, le
doit aller à la brisée, & prendre le

mer toutes les ruses du Cerf. Cela fait, excepté à une entrée par laquelle il pourroit être venu des taillis ou gaignages, il faut qu'il mette son chien dessus, & le fasse lancer jusqu'au fort : c'est ainsi qu'on détourne un Cerf.

Quand le Veneur veut quêter aux taillis ou aux gaignages pour voir le Cerf à veüe, il doit le soir remarquer un arbre, & par où il pourra venir à bon vent.

Il se levera le lendemain deux heures avant jour, pour aller s'afuter sur cet arbre, où il restera jusqu'à ce qu'il ait veu la bête se rembucher au fort, il doit avoir eu la précaution d'avoir amené son chien avec lui, & de l'avoir laissé à quelqu'un un peu loin de son afût, afin de l'aller reprendre au besoin, pour détourner le Cerf, ce qui ne se doit faire qu'une bonne heure aprés leur rembuchement, d'autant que les Cerfs sont quelquefois au bord du fort au ressuy.

Bien souvent les Cerfs qu'on a couru se recellent longuement sur eux, & font leur viandis aux petites couronnes des taillis dérobez qui sont au milieu des forêts, ce qui leur arrive plus souvent en May & Juin ; pourtant au bout de quatre jours, il faut qu'ils sortent de leur buisson, étant curieux de sçavoir où sont les autres bêtes, qui leur servent comme de sauve-garde, car étant

poursuivis des chiens, les Cerfs leur donnent ces autres bêtes en change.

Il ne faut à tels Cerfs, les quêter dans ces endroits qu'à neuf heures; parce qu'ils y font quelquefois leur ressuy un peu tard, c'est pourquoi se retirant doucement, aprés avoir reveu le pied, ou levé les fumées; on contrefait d'un peu loin le berger ou le charretier de peur de les faire lancer, & demie-heure aprés le Veneur pourra faire son enceinte.

CHAPITRE IV.

Comment mettre les Relais, lancer le Cerf & le donner aux chiens.

QUand on veut mettre des relais, la prudence veut que cela se pratique selon les saisons, à cause qu'en Hyver les Cerfs suivent les grands forts, ayant la tête dure, au lieu qu'ils ne suivent que les petits taillis au Printems, parce qu'ils l'ont molle & en sang.

Il est besoin que les relais soient accompagnez d'un bon piqueur, avec deffence à un valet de chiens de les découpler sans ordre; le silence est fort necessaire en cette occasion.

Les relais étant placez, ceux qui en sont, doivent s'éloigner de trois ou quatre pas de

la

la Chasse, à cause du bruit qui se fait d'ordinaire aux relais, & afin d'entendre & voir plus tranquillement ce que fait la bête, & découpler à propos les chiens dans le besoin.

Comment lancer le Cerf.

Le Cerf étant détourné, on prend le Limier, & on s'en va à la brisée avec tous les Piqueurs de la meute, pour remarquer les connoissances du Cerf qu'on veut courir, pour ne se pas tromper au change.

Les chiens étant alors arrivez, tous les Piqueurs s'écartent vîtement autour du buisson pour voir le Cerf, afin de le bien remarquer au partir du lancer.

Quand le Veneur qui l'a détourné voit le tout prêt, il doit se mettre devant tous les autres, & frapper à route en criant, *voi-le-cy aller*, *voi-le-cy avant*, *va avant*, *voi-le-cy par les portées*, *rotte*, *rotte*, *rotte*, & autres termes pour le Cerf.

Le Cerf étant parti de son lit, on se donne de garde de sonner encore pour chiens, si ce n'est lorsqu'il commence à dresser par les fuites, & que le Veneur en est certain; & c'est alors qu'on peut sonner en criant, *Thy-a-hillaud*, faisant suivre son Limier sur les Erres, criant & sonnant jusqu'à ce que les chiens soient arrivez à lui.

Alors il doit se mêler parmi eux avec son

Limiet pour les réjoüir, & peut sortir du l
donnant son chien à quelqu'un, & mont
Cheval, observant d'aller toûjours au-dess
du vent, & de côtoyer la meute pour rele
les défauts.

Quand le Cerf a donné le change,
rompt les chiens & on les récouple en reto
nant prendre les dernieres Erres, ou ch
cher la reposée.

Si les Piqueurs précedent la meute,
qu'ils voyent le Cerf, ils doivent sonne
veüe & en mots longs, & si pour lors ils p
lent aux chiens, ils crient, *thia-au-hil*
plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils soient venu
eux; étant venus, on les laisse passer & l
crie *passe, passe, passe, ha, hai, ha*, l

Quand le Cerf est dans l'eau on doit c
har, il bat l'eau, il bat l'eau; s'il est
abois, on sonne six ou sept sons fort vi
& courts, le dernier doit être plus long;
raisonne ainsi à plusieurs fois.

Lorsque le Cerf est pris, il faut son
longuement par sons longs, & en parl
ainsi aux chiens, *à la mort chiens, à la mo*
à la mort. La Chasse finie, on sonne tr
sons fort longs, qu'on redouble aprés
deux autres plus courts, & un troisiéme se
blable aux deux premiers.



CHAPITRE V.

De la dissection du Cerf, & de sa Curée.

QUand le Cerf est mort, on songe d'en faire la dissection, & la premiere partie qu'on en doit lever sont les dyntiers, ensuite on le fend à la gorge jusqu'à ces parties; puis on le prend par le pied d'entre le devant & on incise la peau tour autour de la jambe au-dessous de la jointure, & on la fend depuis l'incision jusqu'au dessous de la poitrine, on en fait de même aux autres jambes.

Cela observé, on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le cou & les épaules, ensuite les flancarts, puis les autres piéces du Cerf.

Quand cette dissection est faite on se dispose à faire la curée aux chiens à commencer par les Limiers ausquels on donne le cœur & la tête. Les chiens courans ont pour eux le cou qu'on leur départ tout chaudement, car il faut observer que les curées chaudes sont les meilleures & celles qui se font au logis sont de pain découpé avec fromage, & teint du sang du Cerf. Voilà une idée de la Chasse du Cerf qui sufit pour en donner envie, & y réüssir. Voyons une petite explication des

R 2



termes qui conviennent à la Chasse du Sanglier, afin que dans cet exercice on entende ce qu'ils signifient.

CHAPITRE VI.

De la Chasse du Sanglier, & de quelques termes dont on use à son égard.

SI le Sanglier, proprement parlant, est un porc sauvage qui se retire dans les forêts; il est aisé à aprivoiser quand il est jeune.

Cet animal aporte en naissant toutes ses dents, il en a quatre qu'on apelle *défenses*, sçavoir deux en haut qui ne servent qu'à aiguiser les deux de la barre de dessous qui tuënt; les deux d'en bas, *Limes*, *Dagues* ou *armes de la Barre*; les dents de la machoire inferieure sortent de sa gueule, & se tournent en demi cercle.

Le rut des Sangliers est au mois de Decembre, leur grande chaleur dure presque trois semaines, leur venaison commence à la my-Septembre & finit vers le commencement de Decembre.

Quand le Sanglier est jeune, on l'apelle *Marcassin*; lorsqu'il a un an, on l'apelle *bête de Compagnie*; à deux ans il sort de compagnie & est dit *Ragot*; à trois ou quatre ans il



est dit en *son tiers* ou *quartan*; c'est alors qu'il est fort dangereux; à cinq ans on le nomme *Mire*, & alors ses défenses étant tournées, il est moins à craindre; à six ans il est dit *grand Sanglier*, à sept ans *grand vieux Sanglier*.

Les Sangliers font leur bauge dans les bois garnis d'épines & de ronces, les jeunes mâles s'éloignent plus hardiment de la mere que les femelles, ils vivent de tous grains, fruits, légumes, & racines, hors de naveaux ou de raves.

La femelle du Sanglier s'apelle *Laye*, elle ne porte qu'une fois l'an. Le Sanglier est une bête passagere qui revient pourtant tant qu'il peut à la forêt où il est né.

Quand le Sanglier va aux gaignages, on dit qu'il va faire *ses mangeures*. S'il cherche des vers avec son *boutoir* qui est son nez, on apelle ces endroits *boutis*, & cette quête *vermeiller*; brouter l'herbe à son égard c'est *herbeiller*, & *mulotter*, quand il cherche en foüillant la terre, le gland & les bleds que les mulots ont cachez.

CHAPITRE VII.

Du jugement des Sangliers.

IL y a à l'égard des Sangliers des jugemens pour connoître quelles sont leurs alleures, les *formes* en devant être grandes & larges,



les *pinces* de la trace de devant rondes & grosses, les *coupans* des côtez des traces usez, le *talon* large, les *gardes* autrement dites ergots grosses & ouvertes, & qu'il doit donner en terre.

Le *soüil* fait connoître sa grandeur, on la connoît encore aux entrées des forts qu'il aura tout barboüillé, ou à quelque gros arbre auquel il se va d'ordinaire frotter au sortir du soüil.

CHAPITRE VIII.

Comment prendre le Sanglier à force avec les chiens.

LA Chasse du Sanglier se fait à force aux accours avec les levriers, avec le Limier en routaillant, avec des aboyeurs, des arquebuses, des amorces & des toiles dans les enceintes. Il y a un grand équipage entretenu pour courre le Sanglier qu'on apelle *l'autrait*.

Un jeune Sanglier à son tiers an n'est pas courable, car il courre plus longuement qu'un Cerf à six cornettes : mais quand il a son quart d'an, on le peut prendre à force.

Il est dangereux de donner des chiens courans à un Sanglier, à moins qu'on ne leur



[redacted]

mette des colliers chargez de sonnetes, car alors le Sanglier fuit, au lieu de tuer les chiens.

Le Sanglier se détourne comme le Cerf, on y met de relais de la même maniere, mais on observera que ce soit de vieux chiens & sages, autrement c'est en risquer beaucoup.

CHAPITRE IX.

De la Chasse du Liévre.

LE Lievre est un animal fort rusé & qu'on chasse avec des chiens dans des plaines, on apelle *Bouquet* le mâle du Lievre, & la femelle *Haze*.

Les Lievres tiennent d'ordinaire les guérets quand il fait beau tems, mais quand il a plû, ils tiennent les friches ou sont prés des chemins. Leur rut est au commencement de Janvier, Fevrier & Mars; les femelles font leurs petits en des jours differens, à proportion du tems qu'elles ont été couvertes.

Comme il est des termes propres à chaque chasse, lorsqu'il est question de se faire entendre des chiens, voici ceux dont on se sert à la Chasse du Lievre.

Suposé donc qu'on veüille quêter un Lievre, & faire venir les chiens à soy pour les faire entrer en quelque taillis ou fort, on leur

crie, *horva, à moy the-au*, en sonnant du cor, un son bien long, & si l'on est à quelque passée on dit, *aquercy, aquercy, hau; il a passé ici.*

Il faut remarquer qu'on ne doit jamais sonner en quête le gresle du cor, mais le gros tant qu'on voudra; si ce n'est qu'on veüille appeller les chiens: on ne manquera point aussi de leur donner alors quelque friandise lorsqu'ils sont arrivez, afin qu'ils voyent qu'on ne les apelle point à faux, & qu'ils aprennent par ce moyen à mettre une difference entre la quête, & le forhuz.

Il faut parler aux chiens comme à la chasse du Cerf, hors au forhuz, car au lieu de crier *thia hillaut*, on dit, *voi-le-cy aller*, & on donne même son de cor, si vous en exceptez la quête, où on ne sonne que le gros pour le Lievre.

En quel tems & comment quêter le Lievre, & le lancer aux chiens.

La vraye saison commence à la my-Septembre, & finit à la my-Avril; quand on a rencontré la nuit d'un Lievre en quelques bleds ou autres gaignages, on doit avoir égard à la saison.

Si c'est au Printems ou dans l'Eté, il est inutile de chercher les Lievres au fort, à cause des fourmis & des lezards qui les incom-



modent, mais il faut aller dans les guérets ; au lieu que durant l'Hyver, ils sont aux forts pour se mette à l'abri des vents de galerne.

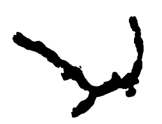
C'est donc selon chaque saison qu'on doit apeller les chiens & battre tout de rang, en battant de la gaule sur les buissons qu'on veut faire quêter, en nommant par leur nom les chiens qui quêtent le mieux, pour les réjoüir.

Si-tôt qu'on a fait le premier cerne à un Lievre, & qu'on a connoissance du Pays qu'il tient en ses fuites, il faut gagner les devants pour le voir à veüe, & là forhuant les chiens, c'est le moyen de bien rompre des ruses du Lievre.

Les chiens qui prennent de grands cernes en leurs défauts sont fort estimez, d'autant qu'ils renferment dedans toutes les malices & ruses d'un Lievre, quoiqu'on dise ordinairement qu'il n'est tel que des chiens qui suivent le droit.

Quand on veut chasser le Lievre avec les chiens, on ne doit point y aller pendant la rosée, cela leur rompt l'odorat, & les empêche par consequent d'aller droit au gibier ; & s'ils rencontrent, c'est un hazard ; il y en a neanmoins qui ne s'en font point un scrupule pendant les grandes chaleurs.

Quand les chiens ont rencontré, il faut tenir la voye du Lievre, & le suivre jusqu'à



ce qu'ils l'ayent lancé : on doit toûjours lâcher les vieux chiens devant les jeunes, afin qu'ils chassent mieux.

Aprés qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer cette premiere équipée, puis on les apelle en leur disant : *à moy chiens, thia haut*; s'ils ne reviennent pas, on sonne du cor par mots entre-coupez, & le premier son du grêle.

Les Lievres ont beaucoup de ruses qu'un bon chasseur peut rompre neanmoins quand il sçait son métier. Quelquefois un Lievre cherchera un carrefour auquel tendront plusieurs chemins, qu'il tiendra tous, allant & venant, c'est là où il faut l'aller chercher, & faire prendre aux chiens les devants autour de ces chemins, & un peu au-delà de l'endroit où l'on sçaura que le Lievre aura fait ses retours, pour y trouver ses dernieres voyes.

Les Lievres qu'on chasse passent aussi quelquefois la riviere & gagnent quelque Isle, où ils se relaissent sur quelque tête de saules : on peut, si on veut, aller dans ce lieu pour les relancer.

Il est encore beaucoup d'autres ruses qui sont naturelles aux Lievres, & dont il seroit trop long de faire un détail, nôtre dessein n'étant ici que de donner une idée de cette chasse, & non pas un traité complet.



On chasse au Lievre avec les bassets & le fusil, en trottant par les Champs, on les prend encore aux Levriers & à l'afût; d'autres leur tendent plusieurs pieges, comme lacets & paneaux, qui sont des sortes de filets dans lesquels ils donnent assez.

CHAPITRE X.

De la Curée du Lievre.

POur faire la Curée du Lievre, on prend du pain, du fromage & autres friandises qu'on met dans le corps du Lievre, afin de les imbiber de sang; cela fait, & lorsqu'on veut le donner aux chiens, on attache le Lievre par quatre ou cinq endroits avec une corde, afin qu'un des chiens n'emporte pas tout; puis on le cachera, & on s'en ira à cent pas de là porter ce forhu.

Il faut, pendant ce tems-là qu'une autre personne donne le pain & le fromage aux chiens; quand ils auront mangé cette curée, il faudra forhuer avec le cor, & menacer les chiens, en criant, *écoutez à lui*; puis on leur montre le Lievre, & quand il est entouré des chiens, on le jette au milieu d'eux, & comme il y a quelquefois dans les meutes des jeunes chiens, qui n'osent aprocher de la cu-



rée, on doit leur avoir reservé la tête & les épaules.

La chair de Lievre est tres-contraire aux chiens, si on ne les fait boire aprés qu'ils en ont mangé, & si on ne les laisse paître tout découplez ; il est bon encore aprés cette curée de leur donner du pain, s'ils en veulent. Le poulmon, & la peau ne leur valent rien : ces parties les rendent malades, ainsi il ne faut point leur en donner en curée.

CHAPITRE XI.

Du Dain & comment le blesser.

LE Dain est une espece de Cerf, excepté que son poil est plus blanc, & qu'il est d'un corsage plus petit que celui du Cerf: sa tête a plus de cors, & a une plus longue queuë ; il naît à la fin du mois de Mai, & va plus tard au rut que le Cerf.

On ne se sert point de suite ni de Limier au Dain comme au Cerf, on le juge par le pied. Le Dain se prend aux eaux, & demeure volontiers en pays secs toûjours en hardes, excepté depuis le mois de Mai jusqu'à la fin d'Août, & c'est pendant ce tems-là que les Dains prennent buissons, à cause des mouches qui les importunent.



On les trouve volontiers dans les hauts pays, où il y a des valées & des petites montagnes, ainsi on peut les y aller chercher dans cette saison.

CHAPITRE XII.

Du Chevreüil, & de sa Chasse.

LE Chevreüil entre en rut au mois d'Octobre, & cette chaleur leur dure quinze jours, ce n'est qu'avec une Chevrelle. Ces animaux demeurent ensemble mâle & femelle, jusqu'à ce que celle-cy veut faonner, & dans ce tems elle s'écarte de son mâle qui tuëroit le petit faon : quand il est assez grand, la Chevrelle recherche son mâle, & se rassemblent toûjours, si on n'en tuë l'un ou l'autre.

Et la raison de cela, c'est, dit-on, à cause que la femelle porte deux petits mâle & femelle, qui étant nez ensemble, s'y tiennent toûjours; on les trouve aux forts des buissons, bruyeres & joncs, dans les hautes Montagnes & grandes Vallées.

Les Chevreüils vont au viandis comme les autres bêtes, & lorsqu'ils sont poursuivis des chiens, ils se cachent dans l'eau comme les Cerfs.



CHAPITRE XIII.

Du Lapin avec une instruction pour le chasser.

LE Lapin est à peu prés de la taille du Lievre : on ne le chasse point aux chiens ny aux Levriers, mais à l'afût, on le prend avec des bourses faites exprés, des furets & des panneaux pendant la nuit.

Les Lapins se retirent dans les bois & dans les garennes, où ils creusent des terriers pour se mettre ; ces animaux peuplent beaucoup, car les femelles portent tous les mois cinq ou six petits, elles s'apellent *hazes*.

Quand on prend les Lapins avec des bourses, il faut aprés qu'elles sont tendües se retirer à l'écart dans un endroit, d'où cependant l'on découvre de l'œil toutes les bources, afin d'y courir, si-tôt qu'il y aura quelque Lapin de pris. Cette sorte de Chasse demande un grand silence, parce que le Lapin qui à l'oreille fine, prend tout d'un coup l'épouvante quand il entend du bruit.



CHAPITRE XIV.

De la Chasse du Loup.

LEs Loups ſont des bêtes farouches qu'on chaſſe avec les chiens courans, & les Levriers, il y fait bon au mois de Janvier; on les trouve alors, au lieu qu'en Fevrier, Mars & Avril ils quittent les grands Pays.

Les mois de Juin, Juillet & Août, ne ſont point propres pour chaſſer le Loup, à cauſe des bleds qui le cachent dans les Campagnes.

On quête le Loup en Octobre, Novembre & Decembre, avec des Limiers & des Levriers, ils ſont pour lors dans les grands forts & dans les buiſſons.

Les termes dont on ſe ſert pour chaſſer au Loup, ſont *valecy allé*, quand on veut joindre les vieux chiens, en criant *harlou mes belots harlou*; puis on ſonne pour chiens; pour remettre les chiens ſur les voyes, on leur dit, *tirez chiens*, & lors qu'on en eſt proche, on crie *harlou mes belots*, *rali chiens*, *rali*, &, *s'en va chiens*, *s'en va*.

On chaſſe le Loup dans les bois, ainſi que dans la Campagne; dans le premier cas, il faut commencer par l'aller détourner avec



le Limier; quand on a trouvé la bête, on jette ses brisées, puis on prend les devants, aprés quoi on le lance.

Il faut pour bien courre un Loup, que le Pays ne soit point montueux, mais plat, & qu'il soit sans buissons, & au cas qu'il s'y en trouve, on place tout au tour les cavaliers pour empêcher que le Loup ne s'y rembuche; c'est en tel Pays qu'on a le plaisir de voir cet animal poursuivi par des Levriers choisis exprés, & qui le prennent à force.

Le Loup va au rut en Fevrier, & est en sa grande chaleur pendant dix ou douze jours, les Louves portent neuf semaines.

CHAPITRE XV.

Des Renards, Thessons & Blereaux, avec une instruction de leur Chasse.

ON chasse les Renards aux chiens courans & aux Levriers, qui doivent être bardis pour se lancer dessus & le mordre: on peut leur donner la Chasse pendant toute l'année, c'est ordinairement dans les bois qu'il faut les chercher; on les trouve aussi le long des ruisseaux, dans les garennes, dans les champs & dans les bleds.

Le Renard est sujet à se terrer, & quand



par hazard cela lui arrive lorſqu'on le chaſſe, on le deterre avec des pioches, puis on prend un baſſet qu'on met dans le trou qui le fait ſortir, puis on le pourſuit, ou bien on le tire au fuſil, quand on l'y voit à portée.

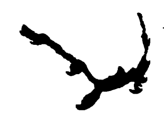
Du Taiſſon.

Le taiſſon ſe chaſſe comme le Renard, avec des baſſets : on le trouve dans les lieux montueux, dans les bois & dans les garennes ; cet animal ne s'écarte guéres de ſon terrier, afin que ſi-tôt qu'il entend la voix du Chaſſeur, ou des chiens, il ſe refugie dedans.

Les Chaſſeurs doivent prendre garde que le taiſſon ne ſe lance ſur eux, & ne les morde, la bleſſure en eſt dangereuſe : on prend auſſi les taiſſons aux collets, mais ils s'en débarraſſent bien-tôt ; ſi on ne court promptement les aſſommer, parce qu'ils les coupent avec leurs dents.

Du Blaireau.

Le Blaireau ſe chaſſe ainſi que le Taiſſon ; ils ſont preſque ſemblables l'un à l'autre ; cet animal eſt fort puant, & tres-nuiſible aux Lapins, il y en a qui confondent les noms des Blaireaux & des Taiſſons.



CHAPITRE XVI.

DE LA FAUCONNERIE.

LA Faconnerie est un divertissement fort noble, & une chasse qui se fait avec un Oiseau appellé Faucon, d'où cet exercice a prit son nom.

On compte de six especes de Faucons, sçavoir le *Faucon*, *le Gerfaux*, *le Sacre*, *le Lanier*, *l'Emerillon*, *& le Hoberean*.

Le *Faucon* a la tête ronde, le bec gros & court, le cou fort long, la poitrine large, grosse & charnuë, les aîles longues, la queuë courte, les cuisses grosses, & les jambes courtes.

Le *Gerfaux* est ordinairement bien empieté, il a les doigts longs, le corsage grand & puissant, il est fier & hardi à afaiter, & merveilleusement gaillard à la montée.

On appelle *Sacre* une espece de Faucon femelle, quand cet Ooiseau est pris aprés la muë, il est le plus vîte; il est court empieté, hardi, de couleur rouge; ou tannée ou grise, il a la langue grosse, les doigts gros & d'un bleu mourant; le Sacre est propre pour voler les grands Oiseaux, comme Oyes sauvages, Grives, Herons & Butors.



Le *Lanier* est un Oiseau assez commun en tout pays, il est plus petit que le Faucon-gentil, il est court empieté, il a la tête grosse, il vole communément sur terre & sur riviere; on s'en sert pour la Perdrix & pour le Lievre.

L'*Emerillon* a la forme d'un Faucon, & n'est propre que pour vol de petits Oiseaux, parce qu'il est de lui-même le plus petit des Oiseaux de proye.

Pour le *Hobereau*, il est fort plaisant au vol des petits Oiseaux, étant encore plus petit que l'Emerillon, il est marqueté sous le ventre, & a le dos & la queüe noirâtres.

Outre ces noms d'Oiseaux dont on vient de parler, il y en a encore d'autres qui sont particuliers, tels que sont ceux de *Faucon-Pelerin*, venant des Pays Etrangers; *Faucon-gentil de passage*, parce qu'il ne vient que des lieux circonvoisins. *Faucon niais*, c'est celui qui a été pris au nid; *Faucon Royal*, parce qu'on l'afaite avec grande facilité; *Faucon-sor* est celui qui a encore son premier plumage; *Faucon-hagard*, est un Faucon fier & bizarre, qui n'est plus sor quand on le prend & qui a mué, & changé de plumes.

Nous avons encore *l'Autour*, dont on compte cinq especes, sçavoir *l'Autour femelle*, c'est la premiere & la plus noble; le *demi Autour* est maigre & peu prénant, le



Tiercelet, c'est le mâle de l'Autour, il prend les Perdrix; *l'Epervier*, nous dirons ce qu'il est plus bas, & le *Sabech*, cet Oiseau ressemble à l'Epervier.

L'Autour pour être bon, doit avoir la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, le cou long, la poitrine grosse, les serres grosses & longues, & les pieds verds; son vol est pour Faisans, Canes, Oyes sauvages, Lapins & Lievres.

Cet Oiseau est rusé de son naturel, il n'y a point de Faucon qui soit si bon Chasseur pour le profit.

De certains soins qui regardent les Oiseaux de proye, avant que d'être afaitez.

Il faut les mettre d'abord en un endroit obscur, pour les rendre obeïssans aux instructions, ou bien on leur cille les yeux, & pour y reüssir, vous prenez une aiguille enfilée de fil délié qui ne soit point retors, vous faites tenir l'Oiseau & le prenez par le bec, puis vous lui mettez l'aiguille d'une paupiere à l'autre, prenant garde de prendre la toile qui est dessous la paupiere; cela fait, on tire les deux bouts du fil, qu'on lui noüe sur le bec; ensuite dequoi on coupe le fil prés du nœud; & on le tord de maniere que les paupieres soient si hautes levées que l'Oiseau ne puisse voir que devant lui.



Il faut armer les Oiſeaux de proye qu'on veut inſtruire de jets de cuir, qui ayent les bouts un peu renverſez : ils doivent avoir demi pied de long, & être coupez ; on doit auſſi les armer de ſonnettes, afin qu'ils ne ſe dérobent point, & qu'on les entendent de fort loin.

Les meilleurs Faucons ſont ceux qui ſouffrent qu'on les chaperonne, parce qu'ils obéïſſent volontiers à l'homme, qui eſt une choſe neceſſaire pour cet exercice, outre qu'il n'eſt point ſujet à ſe battre.

Comment afaiter les Oiſeaux de proye.

Quand on a trouvé des Faucons dociles, & capables de devenir de bonne afaire, il faut les porter trois jours & trois nuits ſans ceſſer, afin de leur faire oublier leur naturel farouche, & de les rendre familiers.

Il faut les paître de bonne chair chaude d'Oiſeaux vifs, & leur en donner de bonnes gorgées ; ce ſoin ſe doit prendre deux fois par jour, & l'eſpace de trois jours, obſervant de le déchaperonner de tems en tems, pour l'accoûtumer : Les Faucons doivent, comme on a dit, avoir les yeux tellement cillez qu'ils ne voyent goute, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſurez.

Quand l'Oiſeau de proye commence à prendre le pât, on le poivre, & on lui laiſſe



faire sa tête en le chaperonant, jusqu'à ce qu'il puisse voler de dessus le bloc sur le poing, aprés quoi on lui montre le Lievre.

Si-tôt qu'il commence à le connoître, on le porte à la Campagne avec la filiere attachée à la longe, & lorsqu'au branle du Lievre & de la longueur de la filiere, il commence à venir, on le jardine le matin.

L'Oiseau étant bien assuré, ce qui se remarque lorsqu'il s'accoutume à manger devant le monde & les chevaux, on le met hors de filiere, observant neanmoins d'abord avant que de l'abandonner à lui-même, de lui faire tuer une poule d'un pennage semblable à peu prés à la couleur de celui au vol duquel on le destine.

Aprés qu'on a afaité l'Oiseau, & remarqué qu'il est devenu docile, on l'instruit à connoître la voix de son gouverneur, & pour y réüssir, prenez un poulet vivant que vous mettrez dans un endroit obscur, où il y ait cependant un peu de clarté pour faire que le Faucon voïe son maître; donnez-le en proie à vôtre Oiseau que vous tiendrez sur le poing en lui parlant, aprés cela enchaperonnez-le, donnez-lui les parties de l'Oiseau les moins charnües, & c'est par là que vous exciterez son apêtit,

Pour le rendre de bon afaitage & le rendre plus prompt à la volerie, on doit lui pr



ſenter juſqu'à deux ou trois fois le poulet, le déchaperonnant autant de fois, & criant fortement en lui parlant comme on veut, enſuite on reprend l'Oiſeau qu'on enchaperonne promptement.

Pour apprendre les Oiſeaux de proye à voler.

Le Faucon étant bien inſtruit au lever, & fondant indiferemment ſur le gibier pour la volerie duquel on l'a dreſſé; on va avant Soleil couché, qui eſt l'heure qu'il a faim, dans une grande Campagne loin des arbres, on y apporte le Faucon, on le déchaperonne dans le tems que les chiens quêtent, ce ſont ordinairement des Epagneux, & s'il ſe leve un Perdreau, & qu'il le prenne, on lui en jettera à terre la cervelle & l'eſtomach.

Des Vols differens dans la Fauconnerie.

On en compte ſept, ſçavoir le vol pour le Heron, le Milan, la Corneille, les Champs, les Rivieres, la Pie, & pour le Lievre les Gerfaux. On y employe auſſi les Sacres, mais quand ces Oiſeaux ont lié leur proye, il faut auſſi-tôt leur jetter une poule à la main pour les empêcher de ſe paître de la viande du Milan, qui leur eſt contraire.

Pour le vol du Heron, on ſe ſert des mêmes Oiſeaux, & à la difference de la chair de Milan qui leur eſt contraire, celle du He-



ron leur eſt ſalutaire, c'eſt pourquoi on leur en laiſſe faire bonnes gorgées.

On vole la Corneille avec les Faucons, & quelquefois le Tiercelet de Gerfaux qu'on accompagne de deux Faucons. On emploie auſſi quelquefois le Duc à cette volerie, pour mieux attirer la Corneille, ce vol eſt le plus aiſé de tous.

Les Faucons ſont toûjours deſtinez pour ce vol, qui eſt le plus difficile de tous : il faut être fort diligent à y ſervir les Oiſeaux, & à les paître de bonne viande ; les Tiercelets de Faucons, de Sacres, de Laniers, & de Lanerets y ſont auſſi fort propres.

Quand au vol de la Riviere, il n'eſt pas moins difficile que le précedent, on ſe ſert de Faucons, qui doivent être bien à la chair ; quand ils ont fondu ſur leur proye, il ne faut pas les en laiſſer paître, mais au contraire la leur ôter incontinent, & les remettre au vol.

Les Oiſeaux pour la Pie s'afaitent comme les précédents, ce ſont ordinairement les Tiercelets de Faucons qu'on prend pour ce vol.

Et pour celui du Lievre, les Gerfaux ſont les Oiſeaux qu'on préfere à tous les autres : il faut qu'ils ſoient bien inſtruits, & qu'auſſitôt qu'ils ont lié leur proye, on leur preſente une poule, dont on leur laiſſe prendre bonnes gorgées.

De

De la Chair qu'il faut donner aux Oiseaux de Proye, quand on les afaite.

On leur donne un peu de la cuisse ou du cou d'une poule, les tripailles leur sont bonnes aussi, ce pât leur dilate le boyau.

Quand on paît les Oiseaux, il faut se comporter ainsi, il faut les faire manger par poses, & leur cacher quelquefois la chair, de peur qu'ils ne se débattent : on leur fait aussi plumer des petits Oiseaux, comme ils ont coûtume de faire au bois, cela les afaite merveilleusement bien ; en prenant ces soins, il faut toûjours paître les Faucons tout chaperonnez.

CHAPITRE XVII.

DE LA PESCHE.

IL n'y a rien de plus amusant que la Pêche, ny qui interresse davantage à la Campagne, c'est un divertissement qui plaît, mais comme il y a plusieurs sortes de poissons qu'on pêche, aussi y a-t-il diverses manieres de pêcher. En voici quelques-unes dont on va donner des instructions fort aisées à pratiquer.

De la Pêche des Anguilles.

Elles se pêchent à la nasse, qui est une espece de filet fort connu, & qu'on tend à la décharge d'un pertuis, ou d'une vanne de Moulin; au défaut de ces deux endroits, on fait dans l'eau une haye avec des clayes qu'on arrête avec des pieux, il faut que ce soit dans une riviere qui ne soit point profonde.

Les Anguilles se prennent encore avec des vers de terre les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix les uns prés des autres au bout d'un petit cordeau qu'on tient en main, puis on les jette dans l'eau; si-tôt que les Anguilles les aperçoivent, elles y accourent, & prenant chacune un vers qu'elles tiennent avidement, on tire à soy le cordeau, & on amene ainsi ce Poisson, quand on observe qu'il fait remüer ce cordeau: cette pêche se fait dans un petit batteau qu'on fait aller sur l'eau.

On peut si on veut attacher ces vers à des hameçons, & au lieu de vers se servir de peaux de Grenoüilles, ou de morceaux de poisson.

On pêche aussi les Anguilles à la foüine, cet instrument est fort connu, & quand on sçait bien s'en servir, on peut dire qu'on est assuré de faire bonne Pêche, où il y a de l'Anguille.

De la Pêche du Barbeau.

L'hameçon dormant, est le piege qu'on tend au Barbeau, quand on veut le pêcher; on en tend plusieurs à la fois, & ils doivent chacun être long d'un poûce, c'est au bout d'une corde ordinairement qu'on les attache: on les jette le soir dans l'eau, jusqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les tirer, & prendre le Barbeau qui y aura donné.

On prend aussi ce poisson à la foüine, il faut pour cela que l'eau soit fort claire, & qu'elle ne soit pas beaucoup profonde.

De la Pêche du Brochet.

Ainsi que les poissons précedens, qui ont pour apât d'autres petits poissons, le Brochet se prend à l'hameçon; Il faut que les hameçons soient forts; il se prend aussi aux bricoles, qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans pour la faire aller au fond.

La ligne volante est encore un piege qu'on tend au Brochet: on l'attache au bout d'une perche, & pour apât, on y met du goujon ou autre petit poisson; il faut jetter cette ligne le plus avant qu'on peut, & se promenant sur le bord d'une riviere, ou d'un Etang, on fait remuer cette ligne; ce mouvement réveille le poisson & l'attire, il faut de la patience à cette Pêche, ainsi qu'aux autres.

De la Pêche de la Carpe.

Les Carpes se pêchent à la ligne, & pour cela, il faut des hameçons à l'ordinaire, & des lignes de soye verte, fortes & grosses comme une grosse corde à violon : quand on veut se servir de ces lignes, on les attache à de grandes gaules attachées au bout de quelqu'autres bâtons qui soient longs & gros comme le doigt, les lignes doivent être longues de six toises ; on les entortile autour du bras, & on n'en laisse de longueur qu'autant qu'on le juge à propos ; on met pour amorce à ces hameçons des vers de terre.

De la Pêche de petits Poissons,

Les petits poissons, comme le *Chabot* & le *Goujon*, se prennent à la nasse dans les rivieres, ou à la foüine, de jour ou au clair de la Lune ; ils viennent sur le bord de l'eau, on trouve aussi de ces poissons dans des ruisseaux : la vraye saison de les pêcher, est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâque. Le Chabot ny le Goujon ne donnent point à l'apât ; ainsi il est inutile de leur tendre l'hameçon.

Le *Meunier* se prend à l'hameçon, parce que ce poisson est fort avide à l'amorce, qui pour l'ordinaire est de vers de terre, ou de ceux qu'on prend sur des charognes ; la *Loche* se pêche de la même maniere.

De la Pêche du Saumon.

Le *Saumon* se prend au grand filet ou à la nasse, ou bien avec la foüine; c'est au mois de May qu'on le pêche avec ce dernier instrument, & en Mars avec les filets.

De la Pêche de la Truite.

Les *Truites* se pêchent dans les ruisseaux, où l'on sçait qu'il y en a, & pour cela, on en détourne le courant de l'eau par le moyen d'un bâtardeau, & quand le ruisseau est à sec, ces poissons se laissent aisément prendre à la main, ils se pêchent aussi à l'hameçon apâté de vers.

De la Pêche des Grenoüilles, & des Ecrevisses.

Les Grenoüilles se prennent de differentes manieres, on les pêche au feu avec des torches de paille, qu'on porte dans les lieux qu'on sçait en être fournis; on se met dans l'eau, on ramasse les Grenoüilles qui sont tout autour de soy, & qui se laissent prendre sans peine, & on les met en quelque utencile qu'on tient entre ses jambes comme un sac, par exemple; il faut garder un grand silence quand on pêche des Grenoüilles, autrement la Pêche en est tres-mediocre; plus le tems est obscur, meilleur il y fait,

D'autres pour pêcher beaucoup de Grenoüilles, prennent un verre qu'ils mettent sur une Grenoüille aprés l'avoir renversé, & sur le bord d'un étang ou d'un autre endroit aquatique, où l'on sçait qu'il y a des Grenouilles, & pour faire ensorte que la Grenoüille n'ôte point le verre de sa situation, & ne sorte de dessous, on met une pierre sur le cul de ce verre.

Cela fait, retirez-vous sans faire de bruit, & lorsque la Grenoüille qui est sous le verre aura crié, prenez une petite truble, ou un panier à vendangeur, attaché au bout d'une perche, plongez-le dans l'eau : tirez-le adroitement de dessous les Grenoüilles qui seront accourues au cri de celle qui est sous le verre, & levez vôtre truble ou vôtre panier, & alors vous prendrez beaucoup de Grenoüilles.

Comment prendre les Ecrevisses.

Les Ecrevisses se pêchent de differentes manieres, on prend pour cela une petite perche, au bout de laquelle on met pour apât une Grenoüille, puis on tend cet apât aux trous où l'on croit qu'il y a des Ecrevisses qui ne manquent point de donner à l'amorce, on glisse dessous une petite truble, ou un panier comme on l'a dit à l'Article des Grenoüilles; puis on le leve doucement, &

pour lors, on prend beaucoup d'Ecrevisses.

On pêche les Ecrevisses à la main, & pour cela, l'on se met dans l'eau, & l'on fourre son bras dans les trous, où l'on juge qu'il y peut avoir des Ecrevisses, qu'on tire avec la main.

Autrement.

Ayez la carcasse d'un chien ou d'un chat, ou d'un vieux Lievre, mettez-la pourrir dans du fumier pendant l'espace de huit jours, portez aprés cela dans l'eau cette charogne, & dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Ecrevisses, attachez-la avec une pierre, cela se doit faire le soir, puis y retourner le lendemain, la charogne sera toute garnie d'Ecrevisses qui seront aisées à prendre. On peut apâter ainsi ces sortes de petits poissons, jusqu'à deux fois par jour.

Autre secret.

Au lieu de la charogne précédente, on prend une vieille morüe qu'on laisse pourrir aussi dans le fumier pendant quinze jours, les Ecrevisses s'y attachent en aussi grande abondance; & pour ne rien perdre de cette pêche, on glisse dessous cette morüe, un panier ou une petite truble, afin que s'il vient à s'en détacher, elles tombent dedans.

CHAPITRE XVII.

De plusieurs autres Secrets pour prendre toutes sortes de Poissons d'eau douce.

Secret pour en amasser beaucoup en un endroit.

PRenez trois dragmes pesant de Marjolaine bâtarde, autant de Sariette, ajoûtez-y huit dragmes de Myrrhe, autant de bol Armenien, & pareille dose d'écorce d'encens, avec trois onces de foye de Porc rôty, autant de graisse de Chevre, & autant d'ail, le tout pilé séparement, & incorporé dans une pâte faite de la farine d'orge détrempée avec du vin, auquel on aura donné quelque odeur; cela fait, on met de cette composition dans les rivieres ou ruisseaux, où l'on sçait qu'il y a du poisson: il ne manque point de courir à cette amorce & on le prend ou avec une truble, ou d'autres filets.

D'autres prennent d'une herbe appellée, *Delphinum male*, qu'ils pilent, & dont ils prennent le suc qu'ils jettent dans l'eau, & disent que les poissons y accourent, & qu'il est aisé de les prendre alors à la main.

Autre secret pour prendre toutes sortes de Poissons.

Vous prenez du ſang d'une Chevre, de la lie de vin, un peu d'encens, & de la farine d'orge; mêlez-le tout enſemble, ajoûtez-y du poulmon de Chevre coupé menu, jettez cet apât dans l'eau, & aux endroits où vous ſçaurez qu'il y aura du poiſſon, & vous le prendrez aiſément à la main, ou avec une petite truble, un panier ou autre utencile de cette nature.

Autre secret.

Il faut prendre de la graiſſe de Brebis, du Sizame rôti, de l'ail, un peu d'encens, de l'onguent, du thim, du Romarin ſec, & de chacun mediocrement, piler le tout enſemble, & le partager en petits boles que vous jetterez dans l'eau, les poiſſons courent à cette amorce, & ſe laiſſent prendre facilement.

Autre pour endormir les Poiſſons.

Les poiſſons ne ſont jamais plus aiſez à prendre, que lorſqu'on peut trouver le moyen de les endormir; c'eſt à quoi on réüſſit, ſi on prend une once d'eſturgeon le plus puant qu'il ſera poſſible, une once de jeunes papillons, de l'anis & du fromage de Chevre, de chacun trois dragmes, deux

de ſuc de pruneaux, autant de ſang de cochon, & quatre de galbanum; puis on pile le tout enſemble; & aprés y avoir mêlé un peu de vin, on en fait des boles qu'on laiſſe ſécher à l'ombre; étant ſecs, on s'en va ſur le bord des rivieres, ou autres endroits où l'on ſçait qu'il y a du poiſſon; on jette de cet apât, & lorſque les poiſſons en ont avallé, ils s'endorment auſſi-tôt, de maniere qu'on peut les prendre aiſément à la main.

Autrement.

Ou bien faites une pâte de farine d'orge, que vous mettez en petites boulettes groſſes comme des pillules; & que vous jetterez dans l'eau, cela operera l'effet que vous en attendrez.

Autre ſecret pour prendre toutes ſortes de petits Poiſſons.

Ayez de la graine de roſes qui ſe trouve dans les gratte-culs, quelques grains de moutarde, & les jetterez en l'eau, les poiſſons y accoureront.

Autrement.

Prenez des coques de Levant, avec du Cumin, du vieux fromage, de la farine de froment & du vin, broyez le tout enſemble, & en formez comme de petites pillules que vous jetterez dans une riviere ou autre lieu,

où vous sçaurez qu'il y aura du poisson : il faut que l'eau ne soit point agitée ; tous les poissons qui pendront de cette amorce, viendront se rendre au bord de l'eau comme endormis & enyvrez, & se laisseront prendre à la main & sans peine.

Il y en a qui prennent simplement de la fleur de soucy, qu'ils coupent par morceaux; cet apât étourdit les poissons quelques gros qu'ils puissent être, de maniere qu'ils se laissent prendre aisément à la main.

Autrement.

Prenez quatre feüilles de nard celtique, une de souche de la grosseur d'une féve, de la Myrrhe d'Egypte, du cumin autant qu'on peut en prendre avec trois doigts, une poignée de semence d'anis, pilez bien le tout ensemble, & le passez à travers un crible, mettez-le dans quelque petit vaisseau, broyez bien le tout ensemble, aprés y avoir exprimé le suc & le sang de quelque carpe morte, ou de quelqu'autre poisson, aprés cela, servez-vous de cette amorce, & vous en verrez l'effet, elle est d'usage en toute saison.

Secret particulier pour prendre le Barbeau à la main.

Vous prendrez huit dragmes de squilles de féve, qui sont une espece d'oignon qui croît

dans les lieux marécageux, autant de lentilles entieres rôties, vous les pilerez ensemble, & les incorporerez dans le blanc d'un œuf; ensuite vous en formerez de petites boulettes, dont vous vous servirez, quand vous voudrez prendre du Barbeau à la main.

Autre pour prendre de Lamproyes.

Prenez de la chair d'Esturgeon, huit dragmes de graine de ruë sauvage, autant de graisse de Veau, mêlez le tout ensemble, pilez-le bien, puis vous en formerez des boulettes grosses comme des pois que vous jetterez dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Lamproyes, & vous les prendrez aisément à la main, parce que cette amorce à laquelle ils courent, les étourdit.

Autre pour prendre des Anguilles.

Il faut prendre huit dragmes de scolopendre de mer; c'est une espece de poisson, autant de squilles qui sont des especes d'Ecrevisses, & une dragme de Jugioline, mêler le tout ensemble, & s'en servir d'apât comme des autres.



CHAPITRE XIX.

Autres Secrets pour pescher des Poissons de Mer.

Comment prendre les Polipes, & les Seches.

COmme on ne donne point ce Livre-cy seulement pour ceux qui habitent prés des rivieres & des ruisseaux, mais encore en faveur de ceux qui sont proche de la mer; on a cru devoir mettre des secrets pour y pêcher du poisson.

Le *Polipe* est un poisson, qui lorsqu'il n'a pas dequoi se nourrir, mange, dit-on, quelquefois ses bras, il en a jusqu'au nombre de huit, & ce qui a été mangé, renaît ensuite: ce poisson jette une humeur qui est de couleur de pourpre.

La *Seche* est un poisson long d'environ de deux coudées, on dit qu'il n'a point de sang, qu'il n'est pas trop bon à manger, mais qu'on le pêche à cause des ces os qui sont tres-propres à faire ces creusets à Orfévres. Pour pêcher ces deux poissons, on prend seize dragmes de sel armoniac, huit de beurre de Chevre, on pile le tout ensemble, puis on en frotte du linge sans ourlet; cela fait, on jette ce linge dans l'eau, & ces poissons ne

l'ont pas plûtôt aperceu qu'il y accourent pour y mordre, cet apât les endort, mais il faut aussi-tôt jetter le filet dessus, & on les prend ainsi aisément.

Secret pour prendre les Tortuës.

Prenez six dragmes de sel armoniac, autant de graisse de veau, une dragme d'oignon, incorporez le tout ensemble, aprés cela, frottez-en des hameçons faits en maniere de féves, jettez-les dans l'eau, & les tortuës qui aiment l'odeur de cette mixtion, viendront s'y prendre.

Comment prendre des Mages Marins.

Il faut prendre un membre de Mouton, le mettre en un pot de terre neuve, & le bien boucher, de sorte que l'air n'y entre point, ensuite mettez ce pot dans un fourneau de terre, afin que la viande y cuise, & amolisse bien, cela fait, vous prenez de cet apât, & la jettez en l'eau par petits morceaux, les Mages qui en sont friands, y donnent avidement, & s'endorment aussitôt ; ce qui en rend la prise aisée : ces Mages selon Rondelet, sont des especes de cancres de mer.

De la maniere de pêcher les Cancres.

Un *Cancre* est une Ecrevisse de mer, qui a

le corps rond. Il y en a que les Italiens apellent *Granccuoli*, d'autres les nomment *Squaranchons* ou *Granciponol*, les Provenceaux *Squinado*. Voici comment ce poisson se pêche.

On prend de la décoction de miel de sauterelles, & des vers de terre, on pile le tout ensemble, les arrosant avec de l'eau, & on en fait une mixtion épaisse comme du miel, cela fait on jette cette amorce dans l'eau, & elle étourdît les cancres qui en sont friands.

Secret pour pêcher les Tons.

Vous prendrez des noix, vous les brûlerez sur la cendre, & les pilerez aprés avec de la Marjolaine, joignez-y du pain imbibé d'eau & du fromage de Chevre, incorporez bien le tout ensemble, & en formez de petits bolus que vous jetterez aux Tons. Ce poisson se pêche avec grand bruit, quand on le prend aux filets; on l'apelle *Cordelle* quand il est jeune, & au sortir de l'œuf; lorsqu'il est plus grand, on le nomme *Limain*, *Pelamyde* quand il quitte la bouë, & *Ton* quand il passe un pied de grandeur.

Des moyens de prendre le Pâtenaque.

C'est un poisson qui est de la figure d'une Raye, & qu'on apelle autrement *Tareccronde*, il est bon à manger, hormis la tête & la queuë, on le prend ainsi.

Ayez de la fiente d'Hirondeles, broyez-la bien, & la pêtrissez avec de la farine de seigle, dont vous ferez des bolus; ou bien faites cuire sur une assiete de la graine de laituë, en y infusant du beurre, mêlez-y de la fleur de farine; formez une paste du tout, que vous jetterez par petits morceaux, que ce poisson avallera; cet apât l'étourdira aussi-tôt, & il sera aisé à prendre pour lors.

CHAPITRE XX.

De plusieurs secrets qui regardent les Oiseaux.

LEs Oiseaux sont un divertissement de Campagne qui se prend le plus ordinairement par la jeunesse, elle aime à les surprendre de plusieurs manieres, afin de s'en servir ou pour les élever en cage, ou pour les manger quand ils sont pris; c'est pourquoi on a jugé à propos, de dire quelque chose sur cette agreable Chasse.

De diverses manieres de prendre les Oiseaux.

Les Oiseaux se prennent à la glu sur le bord des ruisseaux ou à la pipée; la pipée est une chasse qui se fait ordinairement avec

des gluaux preparez ſur un arbre, tandis que l'Oiſeleur caché dans un buiſſon, attire les Oiſeaux avec des pipées, ou par le moyen d'un hibou, dont le cri eſt encore plus puiſſant pour les attirer; il n'eſt guéres de païſan à la Campagne qui ne ſçache cet amuſement.

On prend encore les Oiſeaux au *trebuchet*, qui eſt une eſpece de petite cage, dont la partie ſuperieure eſt ouverte, & arrêtée ſi délicatement, que pour peu qu'on y touche le reſſort ſe lâche & la ferme, enſorte que l'Oiſeau qui eſt entré, ſe trouve pris: Il eſt encore d'autres machines dont on ſe ſert pour prendre ces petits animaux, lorſqu'on veut les élever en cage.

CHAPITRE XXI.

De quelques inſtructions plaiſantes qu'on peut donner aux Oiſeaux qu'on éleve en cage.

LEs Oiſeaux qu'on éleve en cage ſe nourriſſent ſelon leur nature, les uns vivent de grain comme de chenevis, millet & autres, & les autres de chair ou de fromage, aprés cela on les nourrit ou pour leur chant naturel, ou pour leur aprendre à ſifler ou à parler.

[redacted]

Pour bien aprendre à parler aux Oiseaux, il faut toûjours que ce soit dans l'obscurité, c'est-à-dire le soir, & se servir d'une chandelle qu'on leur expose devant leur cage; les tenebres rendent les Oiseaux plus attentifs à ce qu'on leur enseigne, & plus susceptibles par conséquent des sons qu'ils entendent : la lumiere qu'on leur oppose, est pour les réveiller un peu du sommeil où les tenebres trop profondes ont coûtume de les jetter.

Il faut donc observer ces deux circonstances quand on veut enseigner des Oiseaux à sifler ou à parler, & leur articuler bien les airs ou les paroles dont on veut les fraper : ce petit exercice demande un peu de patience, & on doit pour y réüssir, choisir toûjours de jeunes Oiseaux.

Autre instruction pour les petits Oiseaux.

Ceux qui nourrissent des Chardonnerets, les instruisent à chanter d'une autre maniere plus plaisante. Voici comment. Ils leur attachent un petit fil au pied, qu'on lie à un demi cercle de bois, attaché à une tablette où il y a un miroir, au dessous de ce demi cercle, où en est un autre un peu plus grand, afin que faisant un escalier, ils puissent décendre de l'un à l'autre; cet Oiseau qui va

ainsi sautillant, & qui se voit dans ce miroir, croit que c'est un autre Oiseau de son espece qu'il y voit, ce qui l'encourage.

Ce que dessus observé, on met du côté du demi cercle d'en-haut deux petits seaux de fer blanc, l'un rempli de grain, & l'autre d'eau, & accommodé de maniere, que le chardonneret tirant l'un de ces seaux à lui selon qu'il a besoin de boire ou de manger, l'autre descende, comme cela se voit à un puits où l'on puise de l'eau : quand un Oiseau est bien instruit à ce manege, on peut dire qu'il donne beaucoup de plaisir.

Secret pour prendre des Oiseaux à la main.

Ayez de l'hellebore blanc, mêlez-en parmi la nourriture dont vous voudrez vous servir pour appâter vos Oiseaux, qui n'en auront pas plûtôt pris qu'ils tomberont tout étourdis.

D'autres prennent du grain qu'ils mettent tremper dans de la lie de vin, ou dans de la décoction d'hellebore blanc avec du fiel de bœuf, cela opere le même effet que dessus.

Il s'y prend à ces apâts des perdrix, des oyes sauvages dans la saison & des canards ; mais à l'égard de ces derniers, il est bon d'attacher des canards domestiques un peu éloignez de la nourriture qu'on jette pour pren-

dre les autres, qui voyant ces domestiques volent à eux, & mangent de l'amorce qu'on leur tend, & qui les étourdit de maniere qu'ils en tombent à bas.

Contre les Poux des Oiseaux.

Si les Oiseaux ont des Poux, il les faudra frotter d'huile de lin ; elle détruira cette vermine.

FIN.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé *Le Ménage de la Ville & des Champs, & le Jardinier François accommodez au goût du tems, avec un petit traité de la Chasse & de la Pêche.* Et je n'ai rien trouvé qui doive en empêcher l'impression. Fait à Paris ce 24. Mars 1710.

LAMARQUE-TILLADET.

EXTRAIT DU PRIVILEGE DE FRANCE.

LOUIS, par la grace de Dieu, &c. nôtre Amé *le Sieur Liger* Nous ayant fait remontrer qu'il desiroit donner au public un Livre intitulé, *Le Ménage de la Ville & des Champs, & le Jardinier François accommodez au goût du tems, avec un petit traité de la Chasse & de la Pêche*; s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege sur ce necessaires: Nous avons permis & permettons par ces Présentes audit Liger de faire imprimer ledit Livre en telle forme, marge, caracteres & conjointement ou separément, & autant de fois que bon lui semblera; & de les vendre, & faire vendre & debiter par tout nôtre Royaume, pendant le temps de quatre années consecutives; à compter du jour de la datte desdites présentes. Donné à Versailles le vingt-cinquiéme jour de May, l'an de grace mil sept cens dix, & de nôtre regne le soixante-huitiéme, Par le Roi en son Conseil,

FOUQUET.

Et ledit Sieur Liger a cedé son Privilege aux Sieurs Michel David, & Damien Beugnié, suivant l'accord fait entr'eux.

[redacted]

EXTRAIT DU PRIVILEGE

DE SA MAJESTE'.

SA MAJESTE' en son Conseil a Octroyé à JEAN LEONARD de pouvoir lui seul imprimer ce Livre intitulé *Le Ménage de la Ville & des Champs, & le Jardinier François accommodez au gout du tems, &c. avec un Traité de la Chasse & de la Pêche, &c.* Defendant bien expressément à tous autres Imprimeurs & Libraires, de contrefaire ou imprimer ledit Livre en tout ou en partie, ou ailleurs imprimé porter ou vendre en ce Pays pendant le terme de six ans, sur peine de perdre lesdits Livres, & d'encourir l'amende de trente florins pour chaque Exemplaire, comme il se voit plus amplement és Lettres Patentes données à Bruxelles le 15. Janvier 1712.

Signé, LOYENS.

dre les autres, qui voyant ces domestiques volent à eux, & mangent de l'amorce qu'on leur tend, & qui les étourdit de maniere qu'ils en tombent à bas.

Contre les Poux des Oiseaux.

Si les Oiseaux ont des Poux, il les faudra frotter d'huile de lin ; elle détruira cette vermine.

FIN.

EXTRAIT DU PRIVILEGE
DE SA MAJESTE'.

SA MAJESTE' en son Conseil a Octroyé à JEAN LEONARD de pouvoir lui seul imprimer ce Livre intitulé *Le Ménage de la Ville & des Champs, & le Jardinier François accommodez au gout du tems, &c. avec un Traité de la Chasse & de la Pêche, &c.* Defendant bien expressement à tous autres Imprimeurs & Libraires, de contrefaire ou imprimer ledit Livre en tout ou en partie, ou ailleurs imprimé porter ou vendre en ce Pays pendant le terme de six ans, sur peine de perdre lesdits Livres, & d'encourir l'amende de trente florins pour chaque Exemplaire, comme il se voit plus amplement és Lettres Patentes données à Bruxelles le 15. Janvier 1712.

Signé, LOYENS.

